

ingezonden door Herman

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 4 biefstukken
- 1 zak spinazie
- knoflook en uitjes
- 1 eetlepel boter
- zout en peper

voor de saus

- 2 dl rode wijn
- kippenbouillon blokjes voor 3 dl
- 2 eetlepels kruiden roomkaas
- 4 plakjes verse geitenkaas
- peper en zout

Bereiden

Laat de boter heet worden en bak de biefstukken in circa 4 minuten aan beide zijden bruin (dus 2 x 2 minuten)

Bestrooi de biefstukken met zout en peper en laat ze ongeveer 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Doe de rode wijn en de bouillon in een steelpan en laat tot de helft inkoken.

Roer de kruiden roomkaas erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Leg voor het serveren een plakje geitenkaas op de biefstuk en plaats ze samen even onder de grill tot de kaas

over de biefstuk gesmolten. Roerbak ondertussen de spinazie met knoflook en uitjes.

Leg de biefstukken op een bord en serveer de saus eromheen.

Tip van Herman :

Serveer hierbij een boerenomelet welke je uitsteekt met een sterfiguur en bestrooi met peper en zout