



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 2 Chateaubriand - 200 gram per stuk.
- boter om te bakken

Chateaubriand is een runderbiefstuk van ruim 200 gram per persoon. De biefstuk wordt uit de kop van een ontviesde ossenhaas gesneden en geslagen of geplet tot een dikte van een goede 3 cm. De naam komt van François René de Chateaubriand, Frans schrijver en politicus. Zijn kok zou voor het eerst een dergelijke biefstuk hebben bereid. Het vlees is afkomstig van een rund.

Bereiding:

Verhit de boter in een stevige koekenpan en doe het vlees hier pas in als de boter is uit gebruikt. (Je ziet dan geen belletjes meer). Bak rondom aan en zet het vuur dan direct lager. Omdat het vlees dikker is dan een normale steak, moet je een iets langere baktijd aanhouden. Ik bak alle kanten rondom nog 3-4 minuten voor rosé vlees en voor medium doe je ongeveer 5-6 minuten per kant. Dit is een beetje afhankelijk van de dikte van je vlees. Na het bakken nog 5-10 minuten laten rusten onder aluminium folie. Dan kunnen de vlees sappen zich goed verdelen.