



Ingrediënten (4 personen)

- 4 peper steaks (ca. 125 gram per stuk)
- 6 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 2 vleestomaten
- 50 gram boter
- 4 eetlepels droge witte wijn
- 2 eetlepels gedroogde basilicum
- zout en peper
- vers gemalen pepers

Bereiden

Sla de peper steaks met een groot mes wat platter en dep ze goed droog met keukenpapier. Schil en snipper de sjalotjes. Ontvel de tomaten door ze enkele tellen in heet water te dompelen. Laat ze dan schrikken onder de koude kraan en trek het velletje eraf. Snijd de tomaten daarna in stukjes. Bak de peper steaks in de boter 3 minuten aan iedere kant. Bestrooi met zout en houd ze warm. Fruit in de achtergebleven boter de sjalotjes glazig. Knijp de knoflook erboven uit en voeg de tomaten toe en laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen. Schep daarna pas de basilicum erdoor. Leg het vlees op de borden met een deel van de saus ernaast. Lekker met bijvoorbeeld en verse salade en gebakken aardappel schijfjes.