

Recept!

Biefstuk met champignonroomsaus

Ingrediënten

4 kogelbiefstuk
30 gram roomboter
30 gram bloem
250 milliliter melk
½ blokje runderbouillon
250 gram kastanjechampignon
Boter om in te bakken
2 zakken aardappelschijfjes natural cool
1 bloemkool

Bereiding

Maak de saus door eerst de boter te smelten en hier de bloem aan toe te voegen. Bak dit tot het bruin wordt, maar let op dat het niet verbrand.

Voeg beetje voor beetje de melk toe en breng het geheel even aan de kook om in te dikken. Voeg het bouillon blokje toe om smaak te geven.

Bak ondertussen de champignons in een koekenpannetje met boter. Bak de biefstukjes zoals jij ze wilt hebben in roomboter.

Laat de biefstuk na het bakken 10 minuten rusten in aluminiumfolie.

Serveer de biefstuk met de champignonroomsaus, aardappelschijfjes en de bloemkool.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.simoneskitchen.nl
Februari 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel