

# Recept!

## Gegrilde entrecote op z'n spaans

### Ingrediënten

2 rode paprika's  
2 verse rode pepers  
4 entrecotes  
Zout en peper  
Paprikapoeder  
Olijfolie  
1 citroen  
Bakje creme fraiche

### Bereiding

Snij de paprika in vieren en verwijder de zaadjes. Snij de spaanse peper doormidden en verwijder ook de zaadjes. Bestrooi de entrecotes aan beide zijden met peper, zout en paprikapoeder. Sprenkel er een flinke scheut olijfolie over en wrijf beide kanten goed in.

Verwarm een grillpan tot hij heet is. Leg er de entrecotes, paprika en peper op. Het vlees moet op hoog vuur, afhankelijk van hoe doorbakken je het wilt, 5 tot 8 minuten bakken. Keer de stukken elke minuut om. Keer de paprika en peper ook om. Laat de entrecotes daarna 5 minuten op een bord rusten. De paprika en peper kun je nog een paar minuten langer laten bakken tot ze een beetje zwart geblakerd zijn.

Serveer de entrecotes met een beetje creme fraiche en de paprika en peper erbovenop.  
Serveer met gebakken aardappel en sperziebonen.

### Eetsmakelijk

Onze *inspiratie*: Kookrevolutie van Jamie Oliver  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel