

CHATEAUBRIAND

Côte de veau & T-bone steak



IN DE BOX

Vlees:

- 1 stuk Côte de veau
 - 1 stuk T-bone steak Aberdeen Angus Dry-aged
- *laat het vlees op kamertemperatuur komen voor gebruik

Bijgerechten:

- Brood (Gluten)
- Kruidenboter (Lactose)
- Bearnaisesaus (Ei, lactose)
- Griekse salade (Lactose)

Bereidingstijd:
35 min

"BON APPÉTIT"

BENODIGDHEDEN

- Braadpan/Grill
- Oven
- Saladeschaal
- Optioneel: BBQ

SOUS





INSTRUCTIES



Bereiding Côte de veau

1. Haal het vlees 2 uur voordat je het gaat bakken alvast uit de koeling.
2. Smeer het vlees in met olie en een deel van de meegeleverde groene kruiden.
3. Bak het vlees rondom heet aan en haal het uit de pan. Snijd met een scherp mes dikke plakken langs het bot.
4. Bak de gesneden plakken nog 3 minuten door per kant goed heet.
5. Laat het vlees 5 à 10 minuten rusten in zilverfolie, voordat je het serveert.

Bereiding T-bone steak

1. Haal het vlees 2 uur voordat je het gaat bakken alvast uit de koeling.
2. Smeer het vlees in met olie en een deel van de meegeleverde groene kruiden.
3. Bak het vlees gedurende 6 minuten per kant goed heet aan.
4. Laat het vlees 5/10 minuten rusten in zilverfolie, voordat je het serveert.

Brood & Salade

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bak het brood voor 10 minuten af in een voorverwarmde oven.
3. Serveer het brood met de kruidenboter.
4. Serveer de Griekse salade in een mooie schaal.

Serveren

Servere het vlees op een mooie houten plank of op een leuk bord, de Griekse salade serveer in je een leuke saladeschaal. Snijd het brood in plakjes en serveer met kruidenboter.

*Je kunt het vlees ook op de barbecue bereiden, kerntemperatuur van het rundvlees is 52°C en kerntemperatuur van het kalfsvlees mag 54°C graden zijn.