



Bereidingstijd: 20 minuten

SOUS



Bistecca Alla Fiorentina

Met weinig ingrediënten een heerlijk driegangenmenu op tafel? Vooraf een heerlijke huisgemaakte paté met augurkjes en een stokbroodje met pesto. Als hoofd een heerlijke voorgedaarde Schotse dry-aged T-Bone voor twee personen die enkel nog hoeft te worden gegrild. Daarbij krieltjes en komkommersalade. Afsluitend een Frans kaasplankje met 3 verschillende kazen.

Benodigheden

- Oven
- Grill pan
- Koekenpan
- Snijplank
- Broodmes
- Salade bak
- Houten plank

Inhoud van het menu

1. Schotse T-Bone steak
2. Stokbroodje
3. Krieltjes met paprikapoeder
4. Kruidenboter
5. Pesto
6. Grove Paté
7. Augurkjes
8. Komkommer salade
9. Franse kaas

Voor

Stokbrood

Pesto

Kruidenboter

Grove Paté met augurkjes

(Allergenen; Gluten, Melk, Selderij, ei)

Hoofd

Schotse dry aged T-Bone steak

Krieltjes met kruidenmix

Komkommersalade

Nagerecht

3 Franse kazen

(Allergenen; Melk)





SOUS

1: Voorgerecht

- ❖ Warm de oven voor op 180°C.
- ❖ Bak het stokbrood af in 8 minuten.
- ❖ Zoek een leuk plankje uit om de paté op te presenteren, leg hiernaast de augurkjes.
- ❖ Snijd het stokbrood in dunne plakjes en smeer met pesto of kruidenboter naar wens. (Tip: houd een stukje stokbrood apart voor het kaasplankje)
- ❖ Haal alvast de kazen uit de koelkast zodat deze op kamertemperatuur kunnen komen.



2: Hoofdgerecht

- ❖ Warm de grillpan en gewone pan op met een klontje boter. Zorg dat deze goed heet is.
- ❖ Zet ondertussen een plank klaar en doe de komkommersalade in een saladekom.
- ❖ Als de boter lichtbruin is en bruist, voeg je de aardappel toe aan de pan en de T-Bone in de grillpan.
- ❖ Bak de krieltjes totdat deze goudbruin zijn en bak de T-Bone ook mooi bruin (beide kanten twee minuten)
- ❖ Presenteer de T-Bone op de houten plank samen met de krieltjes en de komkommer salade.



3: Nagerecht

- ❖ Pak de kazen uit en presenteer deze op een klein plankje met het overgebleven stokbrood.
- ❖ Tip: mocht je nog stroop of jam in het keukenkastje hebben staan, kan je deze toevoegen aan je kaasplankje.

