

BIEFSTUK MET PEPERSAUS

2 personen:

**2 stukjes biefstuk van 150 gr per stuk, zout en peper, 40 gr boter
Voor de saus: 2 sjalotjes, 1 teentje knoflook, 3 plakjes bacon,
2 eetlepels zwarte peperkorrels, flinke scheut rode port, 2 dl slag-
room**

Haal de biefstukjes uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen. Pel de sjalotten en de knoflook en snipper fijn. Snijd de bacon in kleine stukjes. Dep de biefstuk droog met keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de biefstukjes om en om lichtbruin in 3 min. Neem het vlees uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie. Giet de helft van het braadvet weg. Fruit de ui en knoflook, bacon en peperkorrels in het resterende bakvet.

Blus het af met de port en schenk de room erbij. Laat de saus kort inkoken. Breng hem op smaak met zout en peper. Serveer de saus bij de biefstuk.

WIJNADVIES: CHATEAU DE LASTOURS,
CORBIERES 'SIMONE DESCAMPS'

