



## **Biefstuk met garnalen in romige knoflook-champignonsaus**

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: U.S.A. / Frankrijk**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 2 personen**

**Tijd: 35 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **2 dikke rundersteaks (ossenhaas, ribeye of entrecote) van circa 220-250 gram**
- **12 grote rauwe garnalen, gepeld en ontdaan van het darmkanaal**
- **2 el extra vierge olijfolie**
- **3 el ongezouten roomboter**
- **4 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **150 gram kastanjechampignons, in plakjes**
- **250 ml slagroom**
- **125 ml krachtige runderbouillon**
- **1 tl Dijonmosterd**
- **½ tl gerookt paprikapoeder**
- **½ tl uienpoeder**
- **¼ tl chilivlokken**
- **1 tl vers citroensap**
- **1 el fijngehakte platte peterselie**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

### **Vorbereiding steaks:**

- Dep de steaks zorgvuldig droog met keukenpapier.
- Bestrooi beide zijden royaal met zeezout, versgemalen zwarte peper, het gerookte paprikapoeder en het uienpoeder.
- Laat het vlees vervolgens 20 tot 30 minuten op kamertemperatuur komen.

### **Bak de steaks:**

- Verhit de olijfolie in een zware koekenpan of gietijzeren skillet op hoog vuur. Leg de steaks in de hete pan en bak ze, afhankelijk van de dikte en gewenste garing, ongeveer 3 tot 4 minuten per zijde. Voeg in de laatste minuut 1 eetlepel boter toe en bedruip de steaks regelmatig met de gesmolten boter voor extra smaak.
- Haal de steaks uit de pan, dek ze losjes af met aluminiumfolie en laat ze minimaal 5 minuten rusten.

### **Bak de garnalen:**

- Voeg in dezelfde pan opnieuw 1 eetlepel boter toe. Bak de helft van de fijngehakte knoflook circa 30 seconden totdat deze geurig is. Voeg vervolgens de garnalen toe en bak ze ongeveer 1 minuut per kant, tot ze mooi roze kleuren en net gaar zijn.
- Neem de garnalen uit de pan en houd ze warm.

### **Bereid de champignons:**

- Voeg de laatste eetlepel boter toe en bak de kastanjechampignons gedurende 5 minuten op middelhoog vuur totdat ze goudbruin kleuren en hun vocht grotendeels hebben verloren.
- Voeg daarna de resterende knoflook toe en bak deze nog ongeveer 30 seconden mee.

### **Maak de romige saus:**

- Blus af met de runderbouillon en schraap alle smaakvolle aanbaksels van de bodem los. Voeg vervolgens de slagroom, Dijonmosterd en chilivlokken toe. Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Laat de saus op laag vuur 4 tot 6 minuten rustig inkoken tot een fluweelzachte, licht gebonden saus ontstaat.
- Roer als laatste het citroensap en de fijngehakte peterselie door de saus.

### **Maak het gerecht af:**

- Leg de steaks op warme borden. Schep royaal van de romige knoflook-champignonsaus over het vlees en verdeel de gebakken garnalen er elegant over.
- Werk af met extra fijngehakte peterselie en een draai zwarte peper.
- Serveer direct met romige aardappelpuree, geroosterde seizoensgroenten of knapperig rustiek brood.

*Bon appétit!*

*Have a nice meal!*