



STEAK & LOBSTER MET BOTERSAUS

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: U.S.A.

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- 2 filet mignon steaks a 200 gram
- 2 kreeftstaarten, over de lengte gehalveerd
- 2 el olijfolie
- 2 el roomboter, om steaks te bakken
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 tl gemalen zeezout
- t½ tsl versgemalen zwarte peper
- ½ tl gerookte paprikapoeder

Ingrediënten botersaus:

- 120 ml volle room
- 65 gram roomboter
- 1 el Dijon mosterd
- 1 tl knoflookgranulaat
- ½ tl gerookte paprikapoeder
- ½ tl gemalen zeezout
- ¼ tl versgemalen zwarte peper
- 2 el verse peterselie, zeer fijn gehakt

Bereiding botersaus:

- Smelt de boter in een steelpannetje op middelmatig vuur.
- Voeg de slagroom, Dijonmosterd, knoflookgranulaat, gerookte paprikapoeder, zout en peper aan de gesmolten boter toe.
- Laat al roerend 3 - 4 minuten pruttelen tot er een dikke gladde saus ontstaat.
- Zet vuur uit en houd desnoods au bain marie warm.

Bereiding filet mignon steaks:

- Bestrooi de steaks met zeezout, peper en gerookt paprikapoeder.
- Druk de kruiden goed in het vlees, zonder de vezels te beschadigen.
- Verhit een koekenpan (of grillpan) op hoog vuur en giet de olijfolie in de pan.
- Gril de steaks 3 - 4 minuten per zijde tot ze een kerntemperatuur hebben van 48°C.
- Schep de 2 eetlepels boter en de knoflook in de koekenpan.
- Schep de gesmolten boter regelmatig over de steaks totdat deze een kerntemperatuur hebben bereikt van 50°C.
- Haal uit de pan en laat afgedekt met aluminiumfolie op een voorverwarmd bord rusten.

Bereiding kreeftstaarten:

- Grill in de zelfde pan de kreeftstaarten 2 minuten met het snijvlak naar beneden.
- Draai de staarten om en grill nog eens 3 minuten tot het vlees net aan ondoorzichtig is geworden.
- Haal ze uit de pan en leg ze op een voorverwarmd bord.

Monteren & serveren:

- Leg op elk (voorverwarmd) bord een filet mignon steak.
- Leg de gehalveerde kreefthelften mooie over de steaks.
- Bedruppel rijkelijk met de botersaus en garneer met de fijngehakte peterselie.
- Serveer direct!

Enjoy your meal!

10-03-2025