

Bereiding Biefstuk Madeirasaus

1. Laat de biefstuk een half uur voor gebruik uit de verpakking op kamertemperatuur komen en dep droog met keukenpapier.
2. Verwarm de oven voor op 150°C
3. Verhit vloeibare margarine en/of (olijf)olie in een koekenpan en bak de biefstuk op hoge temperatuur aan beide zijde bruin en op matige temperatuur tot het gewenste resultaat: rood 3 minuten; medium 5 minuten; doorbakken 9 minuten.
4. Verdeel de paddenstoelentopping met daarover de croutons gelijkmatig over de biefstuk. Druk het geheel licht aan.
5. Plaats de biefstuk in een ovenschaal en bak 12 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C
6. Verwarm de madeirasaus in een pan.
7. Leg de biefstuk in het midden van een voorverwarmd bord en drapeer de saus om de biefstuk heen.

Eet smakelijk!