

Entrecôte bleu-chaud (lievelingsgerecht van ph)

rauw van binnen & toch warm

moeilijkste bereidingswijze

kort aanbakken

Vlees op kamertemperatuur

tamelijk veel boter (niet laten bruinen, anders verbranden) in kleefpan (voor aanbaksel) op stand 6?

Vlees kruiden

pan vol leggen

(kleine beetje boter toevoegen, om vet af te koelen, indien het vet te bruin wordt)

4 à 5' op ene kant laten liggen (warmte moet er traag ingaan, tot bijna de helft)

4 à 5' langs de andere kant

Voel! Veerbaarheid

Vlees afdekken met aluminiumfolie

10 à 15' laten rusten = tijd om de saus te maken & is het vlees klaar!

aanbaksel blussen met water

+ room

p/z

rundsbouillon

(champignons)

Vlees snijden