



Argentijnse biefstuk voor de oven

Ingrediënten

- 800 gram Biefstuk.
- 400 gram snijdbare champignonsaus, Verstegen 201401
- Naar smaak decoratiemix Caïro, Verstegen 650872
- Naar smaak World grill Argentina fire pure, Verstegen 650872.
- 150 gram Tomaat (partjes), 651276.
- Braadslee half, 857186.
- Braadslee heel, 857196.

Bereidingswijze

- Snijd de biefstuk in 24 gourmet plakjes en marineer deze met world grill Argentina fire Pure.
- Snijd de snijdbare champignonsaus in 20 plakjes.
- Verdeel de biefstuk en snijdbare champignonsaus over de 4 sleetjes en decoreer af met de decoratiemix Caïro.

Bereidingsadvies:

Gaar het Argentijnse biefstuk voor de oven af in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 6 minuten.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014