



## Runderpepersteak uit de oven

### Ingrediënten

250 gram Biefstuk of Steak vlees

120 gram Snijdbare pepersaus Verstegen (201402)

Op gerief Fantasia mix Verstegen (650958)

Op gerief World Grill Lemon & Green Pepper pure Verstegen (651289)

Als alternatief kun je de Snijdbare Champignonsaus van Verstegen gebruiken (201401)

Aardappel Wedges Peka (400193)

Spinazie in room porties Ardo (400628)

### Bereidingswijze

Snijd de biefstuk 10 keer aan de bovenzijde in en marineer de gehele biefstuk met de Grill Lemon & Green Pepper.

Snijd de pepersaus in 10 gelijke plakjes en leg deze in de snedes van de biefstuk.

Decoreer het geheel af met de fantasie mix.

---

#### 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

---

Bereidings advies:

Gaar de Pepersteak af in een voorverwarmde oven op een temperatuur van 160 graden celsius. in ongeveer 12 minuten.

Server tip:

Combineert prima met aardappelwedges en spinazie in room.

---

**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