



## Steak frites met pepersaus

*De ultieme Franse bistroklassieker: sappig gebakken entrecote met knapperige verse frietjes en een romige groenepeperssaus. Simpel maar onweerstaanbaar.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	2	Hoofdgerecht

### Ingrediënten

- 2 entrecotes van ca. 250 gr
- 800 gr bintje-aardappelen
- 1 l zonnebloemolie om te frituren
- 30 gr boter
- 2 el groene peperbolletjes op pekel
- 40 ml cognac
- 200 ml room
- 1 el runderfond
- 1 el dijonmosterd

zout en versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Schil de aardappelen en snijd ze in frieten van ongeveer 1 cm dik. Spoel ze onder koud water en dep ze heel goed droog met een keukenhanddoek.
2. Verwarm de frituurolie tot 150 graden en bak de frieten 6 tot 7 minuten voor tot ze gaar maar nog bleek zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
3. Haal de steaks minstens 30 minuten voor het bakken uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur komen. Kruid ze royaal met zout en peper.
4. Verhit een zware pan tot ze goed heet is met een scheutje olie. Bak de entrecotes 2 tot 3 minuten per kant voor saignant, voeg op het einde de boter toe en lepel die over het vlees.
5. Wikkel de steaks in aluminiumfolie en laat ze 5 minuten rusten terwijl je de saus maakt.
6. Blus de bakpan met de cognac en laat kort inkoken. Voeg de uitgelekte groene peperbolletjes toe en druk ze lichtjes plat.
7. Giet de room en de runderfond erbij, roer de mosterd erdoor en laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes inkoken tot ze mooi bindt.
8. Verhoog intussen de frituurtemperatuur tot 180 graden en bak de frieten 2 tot 3 minuten goudbruin en krokant. Bestrooi met zout.
9. Serveer de steaks met de pepersaus erover en de frietjes ernaast.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)