



Steak frites met groenepeperssaus

De ultieme Franse bistroklassieker: sappig gebakken entrecote met knapperige zelfgemaakte frietjes en een romige groenepeperssaus. Simpel, maar onweerstaanbaar lekker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 entrecotes van ca. 250 gr per stuk
- 800 gr bintjeaardappelen
- 1 l zonnebloemolie (om te frituren)
- 30 gr boter
- 2 el groene peperbolletjes op pekel, uitgelekt
- 40 ml cognac
- 200 ml slagroom
- 1 el geconcentreerde 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 grondig droog met een keukenhanddoek.
- 2.** Verwarm de frituurolie in een ruime kookpot tot 150 graden. Bak de frieten in porties 6 tot 7 minuten voor tot ze gaar maar nog bleek zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en zet opzij.
- 3.** Haal de entrecotes minstens 30 minuten voor het bakken uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur komen. Kruid ze royaal met zout en versgemalen zwarte peper.
- 4.** Verhit een zware gietijzeren of roestvrijstalen pan op hoog vuur met een scheutje zonnebloemolie. Bak de entrecotes 2 tot 3 minuten per kant voor een rosé resultaat. Voeg op het einde de boter toe en lepel die voortdurend over het vlees.
- 5.** Leg de steaks op een bord, dek losjes af met aluminiumfolie en laat ze 5 minuten rusten.
- 6.** Giet ondertussen het overvloedige vet uit de bakpan maar laat de aanbaksels zitten. Zet de pan op middelhoog vuur en voeg de cognac toe. Laat kort inkoken en roer de aanbaksels los.
- 7.** Voeg de uitgelekte groene peperbolletjes toe en druk ze lichtjes plat met de achterkant van een lepel. Giet de slagroom en de runderfond erbij en roer de dijonmosterd erdoor. Laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen tot ze licht bindt. Proef en kruid bij met zout en peper.
- 8.** Verhoog de frituurtemperatuur tot 180 graden en bak de voorgebakken frieten 2 tot 3 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met zout.
- 9.** Serveer de entrecotes met de groenepeperssaus erover en de frieten ernaast.

Tip

Zorg ervoor dat de bakpan echt goed heet is voor je de entrecotes erin legt. Alleen zo krijg je een mooie, smaakvolle korst. Droog het vlees indien nodig extra af met keukenpapier voor het bakken.

Lekker met

Een groene salade met vinaigrette is een frisse aanvulling bij dit rijke gerecht.

Dranktip

Kies een volle rode wijn zoals een Saint-Émilion of een Côtes du Rhône. Die houden goed stand naast het sappige vlees en de romige pepersaus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be