

Boterzachte biefstuk van gansfilet

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 4 geportioneerde ganzenfilet's van ongeveer 150 gram per stuk
- 1 tl zout
- ½ tl peper
- zonnebloem- of olijfolie
- roomboter

Bereiding ganzenfilet

- Zorg ervoor dat de filet op kamertemperatuur is voordat je gaat bakken.
- Verhit de olie in een pan op hoog vuur tot de olie begint te walmen. Zorg dat de filets precies in de pan passen. Als de pan te groot is stroomt het sap in delen van de pan waar geen vlees ligt en brandt het aan.
- Bak de biefstuk circa 1 à 2 minuten aan (afhankelijk van de dikte van de biefstuk).
- Doe nu de roomboter erbij en laat deze smelten op laag vuur. Gaar de biefstuk nog circa 3 à 4 minuten in de roomboter op niet te hoog vuur.
- Haal de biefstuk uit de pan en breng dan de biefstuk op smaak met peper en zout.
- Laat de biefstuk circa 4 minuten rusten onder aluminiumfolie of een deksel voordat je hem aansnijdt
- Snijd de biefstuk in dunne plakken (trancheren), van circa 5mm dik en leg ze schuin over elkaar. Giet met een eetlepel wat van de roomboterjus over de snijvlakken. Dit voorkomt uitdrogen en geeft een lekkere smaak.



Slagers PASSIE