



SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## Ree biefstuk met sjalotten-tijm jus

### Ingrediënten:

*Voor de jus:*

- 50 gram fijngesneden sjalotjes
- 15 gram olijfolie
- 1 gram verse tijm
- 4 dl water
- 28 gram juspoeder naturel

*Voor de ree biefstuk:*

- 2 biefstukken
- Zout en peper
- Bakboter

### Bereiding:

1. Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen. Bestrooi de biefstukjes met zout en peper. Verhit de boter in een grote koekenpan en leg de biefstukjes erin. Bak ze op redelijk hoog vuur. *(Biefstukjes van ongeveer 100 gram (redelijk plat) hebben ongeveer 3-4 minuten nodig tot dat deze rosé, maar ook warm zijn vanbinnen. De wat grotere of de dikkere biefstukken hebben wel wat meer tijd nodig, 5-6 minuten)*
2. Haal de biefstukjes dan uit de pan en houd deze warm. Serveer de biefstuk met de sjalotten-tijm jus.
3. Stoof de sjalotjes samen met de tijm in de olijfolie. Voeg het water toe en breng het water aan de kook. Roer de juspoeder erdoor en kook de jus nog 4 minuten rustig door.

*Lekker met:*

Aardappelpuree, rode kool en stoofpeertjes  
Aardappelgratin en witlof  
Gekookte aardappels en spruitjes

**Eet smakelijk!**

