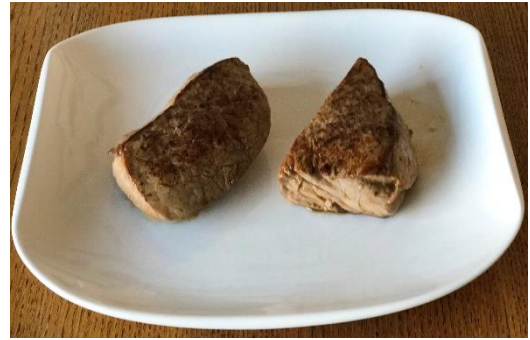


# Biefstuk

---

## Wat heb je nodig

2 biefstukjes van 100 gram  
50 gram boter  
2 snufjes peper  
2 snufjes zout



Haal de biefstukjes 30 minuten van tevoren uit de koelkast.  
Leg de biefstukjes op een bord.



Bestrooi de biefstukjes met een snufje peper en een snufje zout.  
Draai de biefstukjes om.  
Bestrooi deze kant ook met een snufje peper en een snufje zout.



Doe de boter in een koekenpan.  
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Laat de boter smelten en bruin worden.



Als de boter bruin is, de biefstukjes met een vleestang in de pan leggen.  
Bak de biefstukjes 30 seconden.  
Schuif de biefstukjes ondertussen heen en weer in de pan.



Draai de biefstukjes om met de vleestang.  
Bak ze aan deze kant ook 30 seconden.  
Blijf ze steeds heen en weer bewegen in de pan.



Bak de biefstukjes 4 minuten.  
Keer ze regelmatig om en blijf ze steeds heen en weer bewegen.  
Leg de biefstukjes op een bord en laat ze 2 minuten rusten.

---