Broodje biefstuk

met prei en Portugese wijn

Doe de biefstukjes in een kom met de wijn en knoflook, en marineer ze enkele uren. Neem eruit (bewaar de wijn) en dep droog. Bestrooi ze met zout en peper en besprenkel met olie.

Smoor de in ringen gesneden prei in olijfolie. Bak de biefstukjes op hoog vuur 3 minuten per kant medium tot rosé en neem ze uit de pan. Doe wat wijn in de pan en laat inkoken. Snijd de broodjes door en bedruppel ze met ingekookte wijn.
Snijd de biefstukjes in mooie plakken en leg op de broodjes. Verdeel de prei erover met nog wat wijn.
Lekker met een groene salade met tomaten.

4 personen:
4 stukjes lendenbiefstuk
300 ml Portugese rode wijn
4 tenen knoflook, geperst
olijfolie
4 witte broodjes
1 prei

wijnadvies: Adega de Pegões, Trincadeira