

# Schroeien-recept

## MALSE BIEFSTUK

🕒 15 👤 4

### Ingrediënten

- ✔ 4 mooie malse biefstukken a 250 tot 300 gram
- ✔ 2 tot 4 eetlepels kruiden, marinade of pasta
- ✔ Extra vergine olijfolie
- ✔ 1 Bosje verse peterselie, kervel of basilicum

### Bereiding

Wrijf of besmeer je gekozen smaakgever over beide kanten van het vlees uit. Doe dit bij voorkeur 10 tot 20 minuten voor je begint met het barbecueën.

Wikkel het vlees in met olie ingevette aluminiumfolie en vouw de folie goed dicht. Neem de biefstukken zo mee naar de barbecue. Neem extra aluminiumfolie mee.

Bereid de barbecue voor. De houtskool moet met een laagje grijs-witte as bedekt zijn. Zet het rooster er 3 tot 4 cm boven.

Neem de biefstukken uit de folie en leg ze met een tang op het rooster. Rooster ze 2 minuten, of tot ze dichtgeschroeid zijn en lekker ruiken. Rooster de andere kant van de biefstukken ook 2 minuten.

Schuif de biefstukken weg van de grote hitte naar de rand. Dek ze af met schone aluminiumfolie en laat ze 2 minuten rusten.

Serveer de biefstukken besprenkeld met olijfolie en bestrooid met zout en peper. Snipper wat verse kruiden en strooi ze over het vlees.

Koude aardappelsalade en gemengde slablaadjes zijn heerlijke bijgerechten. Een robuuste rode wijn is onmisbaar.

Eet smakelijk!