

Biefstuk/tomaten/bosui (2 personen)

Ingrediënten:

- 250 g kogelbiefstuk
- 2 flinke bosuitjes
- 400 g (e.v. vlees)tomaten
- 50 g boter
- zout, peper

Bereiding:

- Smelt de boter en bak de gekruide biefstuk aan beide kanten bruin en haal dan uit de pan.
- Snij de bosui overlangs doormidden en laat ze licht kleuren in de pan.
- Snij de tomaten in dikke plakken en bak ze afgedekt in 15 min. gaar en lichtbruin.
- Bestooi ze royaal met zout en peper en druk er wat sap uit.
- Snij het vlees in dikke plakken en verdeel tussen de tomaten.

- Bak alles nog even en dien het dan op.

