



Steak met Roquefort en EXTRAIT DE SPA

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 steak van 120 gr
- 2 sjaloten
- 30 gr boter
- Olijfolie
- 200 gr champignons
- 1 dl EXTRAIT DE SPA
- 150 gr Roquefort
- 3 koffielepels Cognac
- 200 ml room
- Peper en zout

Bereiding

- Roquefort en Cognac met een vork mengen en goed peperen en in de steak vullen en opnaaien.
- Verhit de boter en olijfolie en de gesnipperde sjaloten glazig bakken.
- De steaks van de twee zijden aanbraden en EXTRAIT DE SPA toevoegen. Kruiden.
- Gedurende 5 min laten stoven.
- De gesneden champignons en de room toevoegen en kort laten opkoken.
- Onmiddellijk serveren.
- Garnituur : gebakken aarappelen, kroketten



Persoonlijke aantekeningen