

## Zo bak je de perfecte biefstuk

Wanneer je biefstuk gaat bakken, rijst de vraag 'hoe bak je de perfecte biefstuk' Die vraag kan natuurlijk het best beantwoord worden door een slager zelf.

### Breng het vlees op kamertemperatuur

Leg twee uur voordat je aan het biefstuk bakken slaat het vlees al uit de koelkast. Op deze manier kan de biefstuk mooi op kamertemperatuur komen.









### Zout het vlees


Als je zout op je biefstuk wilt, bestrooi je nu het vlees met zout, zodat het zout tijdens het biefstuk bakken in het vlees trekt. Peper breng je wel pas na het bakken aan, omdat het anders kan verbranden.

### Bak de biefstuk in een hete pan

Begin met een klont boter en een klein beetje bakboter, alleen boter verbrandt best wel snel, op een laag vuur te laten smelten, daarna het vuur hoger, de pan is heet genoeg als de boter niet meer schuimt en bijna verkleurt, dan kan de biefstuk goed dichtschroeien. Je wilt namelijk niet dat het vlees gaat koken, het moet schroeien. Je legt het vlees dus in de pan vlak voordat de boter verkleurt. Gebruik hiervoor een pan met anti-aanbaklaag., of een gietijzeren pan met een dikke bodem.

### Rare, medium of well done?

<b>BLEU</b> Bak je biefstuk <b>1,5 min</b> aan elke kant op een hoog vuur. De steak is nog steeds rauw, maar wel warm vanbinnen. Zowel de boven- als onderzijde zijn dichtgeschroeid.		<b>TIP</b> Hou je duim en wijsvinger tegen elkaar en duw op je duimmuis.	
<b>SAIGNANT</b> Bak de biefstuk <b>1 min langer</b> (2,5 min) aan elke kant voor de saignant versie.		<b>TIP</b> Leg de top van je middelvinger tegen je duim.	
<b>A POINT</b> Een biefstuk is à point na <b>3,5 min</b> bakken aan elke kant. Hij is nu minder rood vanbinnen en bloedt niet meer in de pan.		<b>TIP</b> Voel aan je duimmuis terwijl je je ringvinger en duim tegen elkaar houdt.	
<b>BIEN CUIT</b> Na een <b>4,5-tal min</b> bakken aan beide zijden, is je steak doorbakken.		<b>TIP</b> Vergelijkbaar met de duim-pinkcombinatie.	



Met deze tips kan het biefstuk bakken niet meer mislukken.  
Succes!