

L'Entrecote Paris: De iconische geheime saus

👤 4 personen

🕒 60 minuten

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2 Entrecote steaks
- Peper en zout
- **Voor de groene saus**
- 250 gr roomboter
- 1 grote sjalot, gesnipperd
- 1 el verse dragon
- 1 bosje platte peterselie
- 4 basilicum bladeren
- 6 ansjovisfilets in olie en zout (niet in azijn)
- 1 el Dijonmosterd
- 1 eidooier
- 1 tl worchestershire saus
- Citroensap, naar smaak
- Peper en zout
- **Benodigdheden**
- Gietijzeren sauspan
- Staafmixer
- Mengkommen en garde
- Kernthermometer



Bereiding

1. Steek je BBQ aan en breng deze met een volledig directe opstelling naar een temperatuur van 200 graden.
2. Week de ansjovis kort in heet water en dep ze goed droog, Geen paniek: de ansjovis zorgt voor een mooie umami, je zult geen vis proeven.
3. Zet je sauspan op de BBQ en laat deze warm worden.
4. Smelt de helft van de boter en voeg de sjalot, dragon, basilicum, ansjovis en peterselie toe.
5. Smelt de resterende boter erbij, zorg ervoor dat de kruiden niet verbranden.
6. Laat het mengsel even koken, haal dan de pan van het vuur en maal de saus fijn.
7. Klop in een aparte kom de gele mosterd, eidooier, Worcestershiresaus en citroensap door elkaar.
8. Voeg de gemixte saus toe aan de kom en meng goed.
9. Verwarm driekwart van de saus opnieuw in een pan tot het kookt.
10. Giet de hete saus bij het ongekookte deel en meng goed. Zet apart en serveer warm.
11. Dep de entrecote steaks goed droog en grill ze boven het directe vuur.
12. Haal de steaks van het vuur bij een kerntemperatuur van 52 graden en laat ze even rusten.
13. Snijd de steak in dunne plakjes en giet de saus eroverheen.
14. Serveer met verse knapperige frietjes en geniet!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl