

Hoe maak ik de lekkerste biefstuk

Breng het vlees op kamertemperatuur

Haal het vlees minimaal een uur van tevoren uit de koelkast en laat het afgedekt op temperatuur komen. Als de biefstuk vacuüm verpakt is, haal deze dan ook uit het vacuüm. Zo voorkom je dat het vlees 'schrikt' in de pan en van binnen nog koud is na het bakken. Gebruik een vleestang in plaats van een vork.

Zout het vlees

Over het algemeen wordt aanbevolen om vlees pas ná de bereiding te zouten. Zout onttrekt namelijk vocht uit het vlees waardoor het minder mals wordt. Toch adviseren wij om wel vóór de bereiding te zouten, maar dan wel vlak voordat de biefstuk op de grill of in de pan gaat.

Door het vlees vlak voor de bereiding te zouten, wordt het vocht van de buitenste rand van het vlees naar boven getrokken en vermengt zich met het zout. Hierdoor wordt de smaak van de korst nog lekker. Probeer het eens en kijk of je verschil proeft!

Bakken maar!

Zorg ervoor dat de (olijf)olie en (room)boter in de pan goed heet is. Leg de biefstuk in de pan en schroei op hogere temperatuur de biefstuk dicht. Houd de biefstuk goed in beweging. Bak de biefstuk vervolgens op lagere temperatuur zo'n 2 tot 3 minuten per kant. Hoe korter, hoe roder het vlees. Om de biefstuk lekker sappig te houden kun je de boter uit de pan met een lepel over het vlees blijven gieten.

Controleer de gaarheid van het vlees

Met een handig trucje kun je de gaarheid van de biefstuk controleren. Doe je duim en wijsvinger tegen elkaar. Druk nu op de muis van je hand. Dat het is gedeelte onder je duim. Dit voelt zacht aan. Zo voelt een biefstuk als deze rood is. Als je je duim en middelvinger tegen elkaar, dan komt er al iets meer spanning op. De muis van je hand voelt nu medium. En als je je duim en ringvinger tegen elkaar doet, voelt het als well-done.

Nu je weet hoe een goed gebakken biefstuk voelt, kun je jouw biefstukje in de pan controleren.

Laat het vlees rusten

Waarom moet je die lekkere biefstuk nog even laten rusten als hij uit de pan of van de BBQ komt? Als je het vlees direct uit de pan aansnijdt, komt er een fikse lading vleessap uit en dat is zonde. Door het vlees te laten rusten, krijgt het vlees een stevigere structuur wat het uitlekken van het vleessap tegen- gaat. Ook wordt de warmte beter verdeeld. Al met al zorgt rusten voor sappiger en malser vlees en behoudt het zijn smaak. Je kunt biefstuk het beste laten rusten op een warm bord met aluminiumfolie eromheen.

