



Bloemkoolsteak met oesterzwammen en lente-uitjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bloemkool (groot)
boter
peper en zout
500 gram oesterzwammen
4 lente-uitjes
sojasaus

Bereidingswijze

- 1.** Leg de bloemkool op een snijplank en verwijder de stronk en de buitenste bladeren.
- 2.** Snij de bloemkool dan horizontaal in vier dikke plakken.
- 3.** Zet twee braadpannen op het vuur en smelt hierin een dikke klont boter.
- 4.** Bak in elke pan twee bloemkoolsteaks. Laat ze mooi karamelliseren op hoge temperatuur.
- 5.** Draai na vijf minuten om en laat nogmaals vijf minuten bakken. Hou af en toe de pan een beetje schuin en lepel de bruisende boter over de bloemkool.
- 6.** Breng goed op smaak met peper en zout.
- 7.** Verhit boter in een andere pan en bak hierin de oesterzwammen.
- 8.** Breng op smaak met zwarte peper en een scheutje sojasaus.
- 9.** Lepel over de bloemkool en werk af met de fijngesneden lente-uitjes.