

<b>Rundvlees</b>	<b>Bereidingstijd</b>	<b>Extra informatie</b>
Argentijnse biefstukreepjes	In een beetje olie 1 ½ min. roerbakken op zeer hoog vuur	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Biefstuk Kogel- of haasbiefstuk	Dunne biefstuk 4 min. bakken Dikkere biefstuk 6 tot 8 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Carpaccio rolletje	6-8 min. zachtjes bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Dikke riblappen	Minimaal 150 min. stoven	Voeg een uitje, rode wijn/ tomaat/rode wijn toe
Duitse biefstuk	2 x 2 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Fijne riblappen	Minimaal 150 min. stoven	Voeg een uitje, rode wijn/ tomaat/rode wijn toe aan de jus voor de smaak
Entrecote	Tot 200 gram 4 min. bakken Boven 200 gram 6 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Hacheevlees	120 min. stoven	Smaakidee: laurier, peper, kruidnagel, azijn
Klapstuk	Even aanbraden en 120 min. koken	Smaakidee: tijm, rozemarijn, foelie, laurier
Meat gezwam (portobello)	15 min. op 200 °C in de oven	
Minute steak	1 ½ minuut totaal bakken	Alleen aan beide zijde dicht schroeien
Ossenstaart	Even aanbraden en 120 min. koken	Smaakidee: rode port of Madeira
Ribeye	Tot 250 gram 4 min. bakken Boven 250 gram 6 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Rollade	Braden of in de oven tot een kern van 55 °C. Ongeveer 25 min. per 500 gram braden	Bereidingstijd even vragen aan uw slager. Is afhankelijk van de dikte van de rollade
Rosbief	Braden of in de oven tot een kern van 55 °C. Ongeveer 25 min. per 500 gram braden	Bereidingstijd even vragen aan uw slager. Is afhankelijk van de dikte van uw rosbeef
Schenkel	90 min. koken	
Schnitzel	1 ½ min. totaal bakken	Alleen aan beide zijde dicht schroeien
Schouderlappen	Minimaal 150 min. stoven	Voeg een uitje, rode wijn/ tomaat/rode wijn toe aan de jus voor de smaak
Steak de boeuf	6 tot 8 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Sucadelappen	Minimaal 150 min. stoven	Voeg een uitje, rode wijn/ tomaat/rode wijn toe aan de jus voor de smaak