



## Gastrique-hofmeesterboter, gegrild wit-blauw

 Hoofdgerecht  45 min.  4

### INGREDIENTEN:

- 4 entrecôte Wit-Blauw
- Olijfolie
- Grof zeezout

### Voor de boter:

- 250 gr gezouten boerenboter
- 10 gr rozemarijnblaadjes of dragon
- 50 gr banaansjalot
- 1 dl Gastrique BELBERRY
- Peper uit de molen

### BEREIDING:

- Breng de boter op kamertemperatuur en verdeel in blokjes in een mengkom. Hak de sjalot en dragon fijn en meng samen met de Gastrique door de boter. Breng extra op smaak met wat peper uit de molen. Meng alles goed door tot de Gastrique opgenomen is door de boter. Verdeel op een aluminium vel en rol op tot een mooie boterrol. Laat een 6 tal uur opstijven in de koeling.
- Verhit de grillpan.
- Besprenkel de entrecôte met wat olijfolie en bestrooi met grof zeezout.
- Grill gaar naar keuze. Laat even rusten alvorens aan te snijden.

### PRESENTATIE:

- Presenteer het lekkere vlees met de fantastische Gastrique-boter.

