Entrecôte met chiliflakes

Ingrediënten voor 4 personen:

½ -1 tl chiliflakes
2 teentjes knoflook, geperst
Sap van 2 limoenen
3 el olijfolie
4 entrecotes

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 200°C. Klop de chiliflakes, helft van de knoflook, ½ tl zout en 3 el limoensap goed los en laat het zout oplossen. Voeg de olie toe, wentel de entrecotes erin en laat 25 min intrekken. Keer halverwege.

Verhit de grillpan voor. Neem de entrecotes uit de marinade (bewaar dit), dep ze iets droog met keukenpapier en grill in 2-4 min. aan beide kanten bruin, maar nog rood vanbinnen, keer halverwege. Neem uit de pan, laat onder folie 5 min. rusten. Blus het vet af met de marinade en 50 ml warm water en laat 30 tellen op hoog vuur koken. Serveer de entrecotes met de jus.
Lekker met gebakken uien en aardappels en een groene salade.

Wijnadvies: De Martino 347 Vineyards Syrah, Wijnkoperij Henri Bloem