

Cowboy marinade voor biefstuk

Een heerlijke marinade voor de echte vleesliefhebber. Kan zowel op biefstuk als op varkensvlees!

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vleesgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 20 minuten

Een heerlijke marinade voor de echte vleesliefhebber. Kan zowel op biefstuk als op varkensvlees!

Bereidwijze

1. Hak de knoflook en de kruiden fijn.
2. Meng alle ingrediënten met de knoflook en de kruiden en giet dit over de biefstukjes.
3. Voor het bakken dep het vlees licht en grill op de BBQ of grill pan.
4. Bestrijk ze vlak voor opdienen nog een keer met de marinade.

TIP Het lekkerst is om het vlees een dag van te voren alvast te marinieren!

Ingrediënten

- 1 glas Betis bakolijfolie
- 1 glas rum
- 1 el chilipoeder
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- 1/2 tl tabasco
- Biologische biefstukken

accessoires