

# croma mini masterclass

## Spiekbriefje

### Biefstuk

#### Wat heb je nodig?

Croma voor Bakken en Braden (rode dop)

Ga uit van circa 150 gram per persoon

Vleestang

Pan met anti-aanbaklaag

Peper & zout

Aluminiumfolie



---

#### Volg deze stappen en zet het perfecte stukje vlees op tafel!

- Haal de biefstuk op tijd uit de koelkast (ca. 15-30 minuten van tevoren)
- Kruid de biefstuk voordat je gaat bakken
- Gebruik een pan die groot genoeg is
- Zet de pan met Croma op hoog vuur
- Laat de Croma eerst bruin worden
- Gebruik altijd een vleestang
- Keer het vlees regelmatig om op hoog vuur
- Medium biefstuk: 2 minuten per kant en 5 minuten doorgaren
- Rode biefstuk? 1 minuutje korter. Iets meer doorgegaard? 1 minuutje langer
- Ook als het vlees iets dikker is een iets langere baktijd aanhouden
- Dek het vlees af met aluminiumfolie zodat de sappen zich in het vlees kunnen verspreiden. Maak een tunneltje zodat de condens naar buiten kan



Vlees bak je in Croma.