

Nodig: Komijn, Koenjit poeder (= cucurma = geelwortel), Ketjap (marinade), echter Boter, olijfolie, kokosolie (andere combi's kunnen ook maar dit is een heel gezonde), Zout, Sambal Manis (Nooit Sambal Oelek gebruiken , het is scherp en vies.. dit is dat fel rode spul wat je in de horeca vaak tegen komt.)

Komijn (indisch= Djinten)

**[Zie http://tonleenders.nl/recepten.html](http://tonleenders.nl/recepten.html)**

Herken je dit? Ik hou niet van rauw vlees zoals vaak binnen in de biefstuk. Het is ook verstandiger om ons vlees goed te verhitten. Maar een biefstuk kan ook te taai worden. Het lekkerste vind ik de buitenkant....

De oplossing! Ga naar de slager (koop nooit verpakt vlees) en zoek ene mooi stuk vlees uit. Het mooist is kogelbiefstuk.... Ik vraag mijn slager er 4mm plakken van te snijden, gewoon in de snijmachine. Dat gaat prima. Ik heb altijd ongeveer 200gr aan plakken. Je bakt ze als een eitje, net zo snel en je hebt alleen maar "buitenkant".

Pan op het vuur. Klont echte boter, olijfolie erbij en een beetje kokosolie.

Hierin gooi ik een flinke scheut Ketjap, een eetlepel komijn, 2 flinke thee-lepels koenjit. Dit laatste mag ook kerrie zijn. Koenjit is het hoofdbestanddeel van kerrie.

Een flinke theelepel Sambal. Voeg je een beetje zout toe, ongeveer een mespuntje.

Je hebt nu een beetje dikke smurrie in de pan. Zet het vuur hoog, even wachten en de plakken biefstuk er in bakken. Af en toe omdraaien. Ik bak ze klaar in ongeveer 2 minuten op hoog vuur. Je kunt ze uit laten lekken voor je ze er helemaal uit haalt maar wat van die donkere komijn smurrie erop is erg lekker.

Als alle plakken gebakken zijn bewaar ik de pan in de koelkast. Het is namelijk erg lekker om er op een ander moment eitjes in te bakken.