



rundvlees uit de natuur

[www.natuurboeren.nl](http://www.natuurboeren.nl)

# Biefstuk van Brandrood rund met verse kruiden van Boer Berrie

**Ingrediënten** • 4 biefstukken • 4 el olijfolie • 1 tl gehakte tijm • 1 tl gehakte rozemarijn • 3 blaadjes salie • 1 tl gedroogde oregano • 1 teen knoflook • zout • vier-seizoenen peper (Houd rekening met 2 uur marneertijd)

**Bereiding** • Leg de biefstukken in een niet te grote schaal en giet er de olijfolie over • voeg de kruiden, de oregano en knoflook toe • keer de biefstukken regelmatig om en laat ze in de koelkast onder plastic folie 2 uur marineren • bak de biefstukken van Brandrood rund in de pan of op de bbq om en om en bestrijk ze regelmatig met de marinade • voor serveren op smaak brengen met zout en vier-seizoenen peper.

**Servertip** • serveer de biefstukken met de een heerlijke kruidenboter en een frisse tomatensalsa.



Boer Berrie is biologische boer in Overijssel. Kijk op [www.natuurboeren.nl](http://www.natuurboeren.nl) voor meer informatie.



voor meer recepten  
kijk op [www.natuurboeren.nl](http://www.natuurboeren.nl)