

Biefstuk van zebra met mango en kokos

Nodig (voor 4 pers):

600 gram zebrasteak
2 mango's
50 gram geraspte kokos
2 dl kokosmelk
2 dl kalfsfond
150 gram boter
1 soeplepel suiker
1 mespuntje kaneel
rijst

Bereiding:

Kook de rijst

Pel de mango's en snijd ze in fijne julienne

Laat wat boter smelten, stoof hierin de mango's beetgaar en hou ze warm.

Bak het vlees en laat het wat rusten

Deglaceer de bakpan met kokosmelk en kalfsfond. Breng op smaak met p&z + kaneel.

Laat de saus inkoken en passeer ze door een fijne zeef.

Werk af met een klontje boter.

Carameliseer de mango's met de suiker.

Snijd het vlees in schijfjes.

Dresseer het bord: eerst een hoopje mango, daarop het vlees in een waaier en giet er wat saus rond.

Strooi er nog wat geraspte kokos over en dien op met de rijst.

Opmerking: dit kun je ook met hindefilet bereiden en natuurlijk met een 'gewone' biefstuk, maar dan wel een van goeie kwaliteit, zoals Angus.