

## Biefstuk Caprese.

Aantal personen: 4

300 gr biefstuk  
2 bollen mozzarella  
3 tomaten  
4 el pesto  
zeezout zwarte peper  
olijfolie

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Breng de biefstuk op smaak met zout en peper, snijd deze in plakken van circa 1 cm dik. Doe hetzelfde met de tomaat en de mozzarella. Neem een ovenschaal en leg om en om een plakje biefstuk, tomaat en mozzarella op de bodem. Zorg ervoor dat alles gelijkmatig verdeeld is zodat het geheel mooi gelijkmatig gaart.

Verdeel de pesto over de ovenschaal en zet 12-15 minuten in de oven, of tot de biefstuk naar wens is gegaard.

Sprenkel circa 1 eetlepel olijfolie over het gerecht voordat je het serveert. Lekker met geraspte Parmezaanse kaas en een groene salade. Of voeg dunne plakken courgette, aubergine of champignons toe aan de ovenschaal.

