



*écht genieten! VLEES van de boerderij*

Bavette is een uniek soort vlees die je kunt stoven  
maar nog veel lekkerder is als je hem bakt.  
Hieronder laten we zien hoe je dat het beste doet!

1. Haal de bavette minstens een uur (langer mag) voor het bereiden uit de koelkast zodat die op kamertemperatuur kan komen. Haal hem meteen uit de verpakking en dep het vlees droog met keukenpapier.
2. Doe een klein scheutje olie of een beetje boter in de koekenpan en verhit deze goed.
3. Leg het vlees pas in de pan als het bakproduct goed is verhit.
4. Schroeï hem aan beide kanten snel dicht. Bak hem 2 tot maximaal 5 minuutjes, afhankelijk van de gewenste gaarheid.
5. Haal de bavette uit de pan en laat hem losjes afgedekt met aluminiumfolie zo'n vijf tot zeven minuutjes op een warm bord rusten. Zo blijft het vlees sappig en warm.

Vlees direct van de boer, weet waar je  
vlees vandaan komt!

Kijk op [www.hakoena.com](http://www.hakoena.com)