**Steak met balsamicosaus**

sjalot  
knoflook  
olijfolie  
rode balsamico  
[runderfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

aardbeienconfituur  
rode wijn  
kappertjes  
steaks  
[pasta](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)  
Parmesan

Fruit fijngesnipperde sjalotjes en knoflook in wat olijfolie. Voeg toe: een glas rode balsamico, [**runderfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), een soeplepel aardbeienconfituur en rode wijn. Laat inkoken. Bind indien nodig. Roer een lepel uitgelekte kappertjes door de saus.

Bak de steaks naar de gewenste cuisson. Overgiet met saus.

Dien op met [**pasta**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) en Parmezaan, tenzij het gerechtje ingepast is in een écht Italiaans meergangenmenu. Dan hoort er niets anders bij.