

# MINITEST

## Steaksaus van oma

De hoofdrolspelers: een sappige T-bone steak – saignant gebakken – en een potje *Steak & grill* op grootmoederswijze van Didden. De ene panwarm, de andere koelkastfris. Het samenspel is tongstrelend. Volgens fabrikant Didden: “De mix van kruiden uit Provence geeft deze saus een uitzonderlijke, pittige smaak. Heerlijk bij rauwe groenten, scampi’s, kalkoen en vleesbrochettes.” Volgens ons: “Doet aan bearnaise denken, lekker zacht en een perfecte combinatie met een gegrilde steak.” Heeft zijn naam dus niet gestolen.

Didden eert met *Martino* nog een andere Belgische klassieker. En



het moet gezegd: een lepeltje van deze saus blind geproefd smaakt net als een hap uit een broodje américain. Geslaagd. (fk)

**Steak & Grill, 4,14 euro, Martino 4,97 euro, Didden, o.a. bij Carrefour**

**9/10**

