**Saffraan orzotto met biefstuk reepjes en geroosterde Honingtomaten**

Maak de feestdagen extra speciaal met dit hoofdgerecht, waarin de warme smaken van de saffraan, Honingtomaten en de sappige kogelbiefstuk samenkomen. Met dit gerecht heb je gegarandeerd succes. Smakelijk genieten!

**Ingrediënten**  
*voor 4 personen*  
2 verpakkingen Looye Honingtomaten (zowel door de orzo als ter garnering)  
4 kogelbiefstukken  
1 ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, fijngesneden  
300 g orzo  
450 ml groentebouillon  
25 gr boter

½ tl saffraan  
Tuinkers, ter garnering  
Olijfolie   
Zonnebloemolie

Zout en peper

*Tip! Serveer dit gerecht met een frisse salade, zoals een salade met waterkers en Looye Honingtomaten.*

**Bereidingswijze**

1. Snijd de helft van de Looye Honingtomaten in kwarten. Snijd de andere helft in helften.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de gehalveerde Honingtomaten over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met olijfolie, zout en peper. Bak 10 minuten totdat de tomaten zacht zijn.
3. Vermaal de saffraan in een vijzel om een rijkere smaak te krijgen. Meng de groentebouillon met de saffraan, en laat dit trekken.
4. Smelt 25 gram boter in een hapjespan op middelhoge temperatuur. Fruit de ui 6-8 minuten zachtjes totdat deze glazig begint te worden. Voeg de knoflook toe, bak nog 2-3 minuten totdat deze begint te geuren. Voeg de kwarten Honingtomaten doe en bak mee totdat deze zacht beginnen te worden, dit duurt ongeveer 15 minuten. Voeg nu de orzo toe aan de pan mee en bak kort mee.
5. Voeg in delen de groentebouillon met saffraan toe totdat de orzo gaar is. Roer af en toe. De orzo mag nog vochtig zijn.
6. Bak intussen de biefstuk. Verwarm zonnebloemolie in een pan zonder antiaanbaklaag op middelhoge temperatuur. Gebruik een keukenpapiertje om de biefstuk droog te deppen en breng op smaak met zout en peper. Bak de biefstuk aan beide kanten mooi bruin. Verlaag de temperatuur en voeg daarna 50 gram boter toe. Schep intussen de boter over de biefstuk heen. Laat de boter bruinen en haal vervolgens de biefstuk van de hittebron.
7. Leg de biefstuk op de aluminiumfolie en giet de boter eroverheen. Vouw vervolgens de aluminiumfolie als een pakketje dicht. Laat het 10 tot 15 minuten rusten. Snijd daarna de biefstuk in reepjes.
8. Serveer de orzo met biefstuk reepjes en de tomaatjes. Maak af met tuinkers en serveer met salade.