



Rindersteak mit Anna-Kartoffeln

dazu Salat mit Zwiebeldressing



30-40min



2 personen

Die „Pommes Anna“ sind eine Kartoffelbeilage aus der klassischen französischen Küche. Die hauchdünnen Kartoffeln werden mit Butter und Knoblauch im Ofen gebacken und werden einfach unglaublich lecker. Dazu gibt es ein saftiges Rindersteak und einen feinen Salat mit roten Zwiebeln. Bon appétit!

Wat je van ons krijgt

- 1x babyromanasla
- 2 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 kogelbiefstukken

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mosterd ¹⁰
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- 45ml olijfolie
- 30ml azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote ovenvaste pan
- kleine koekenpan
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

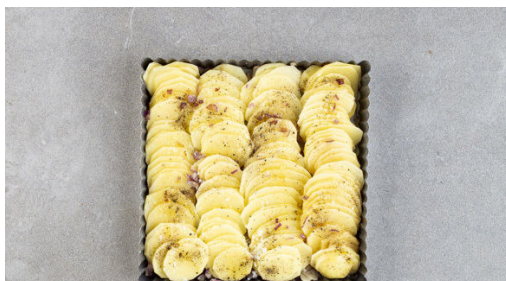
Voedingswaarde per portie

calorieën 711kcal, vet 38.9g, koolhydraten 50.9g, eiwit 36.4g



1. Salat schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Salat** in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **drei Hälften** in feine Würfel, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in hauchdünne Scheibchen schneiden.



4. Kartoffeln backen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer Auflaufform verteilen, dabei etwas Butter zurückhalten. Die **Kartoffelscheiben** fächerweise einschichten und mit der restlichen Butter beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffeln** 25-30Min. im Ofen backen, bis sie gar sind.



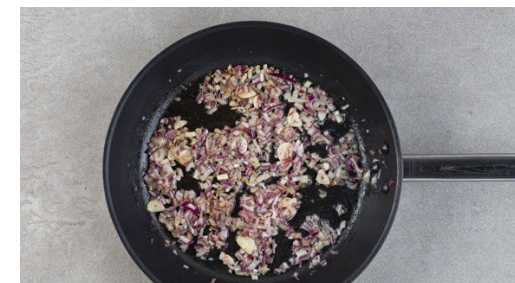
2. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.



5. Fleisch garen

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten, dann im Ofen 5-6Min. garen, bis das **Fleisch** medium durch ist. **Tipp:** Wer keine ofenfeste Pfanne hat, gibt das **Fleisch** nach dem Anbraten einfach in eine kleine Auflaufform.



3. Zwiebelbutter vorbereiten

In einer kleinen Pfanne 2EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und aufschäumen lassen, dann die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** unterrühren und ca. 1Min. anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen.



6. Dressing zubereiten

Die **Zwiebelstreifen** mit 1EL Senf und je 2EL Olivenöl, Essig und Wasser zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und mit dem **Salat** vermengen. Die **Steaks** mit den **Anna-Kartoffeln** und dem **Salat** anrichten und servieren.