



Biefstuk met balsamicoglaze

op knolselderijpuree met bietensalade



ca. 25min



2 personen

Nu we voorzichtig richting het najaar gaan, kunnen we ook weer wat herfstigere gerechten op tafel zetten. Zoals deze elegante maaltijd met geglaceerde kogelbiefstuk, romige knolselderijpuree en een zoetzure salade van rode biet, hazelnoten en appel. Het is misschien iets meer werk dan je van ons gewend bent, maar dan zet je wel een restaurantwaardige maaltijd op tafel!

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine knolselderij ⁹
- 250g voorgekookte rode bieten
- 1 appel
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 2 kogelbiefstukken
- 2x balsamicocrème ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

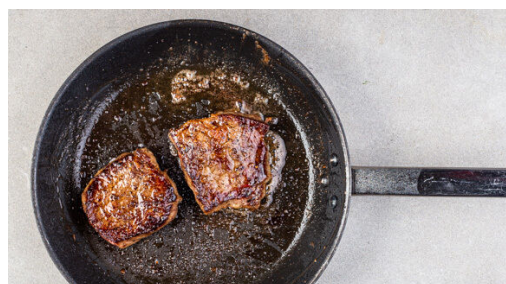
Voedingswaarde per portie

calorieën 564kcal, vet 26.7g, koolhydraten 37.1g, eiwit 36.1g



1. Knolselderij garen

Schil en snijd de **knolselderij** in stukken. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **knolselderij** afgedekt ca. 5min en voeg dan 100ml water en een flinke snuf zout en peper toe. Draai het vuur lager en kook de **knolselderij** in ca. 10min afgedekt zacht en gaar. Giet af, vang het **kookwater** op en doe de **knolselderij** terug in de pan.



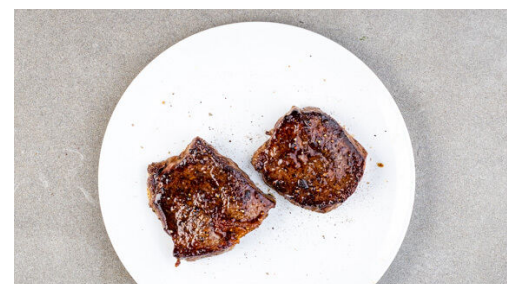
4. Vlees braden

Verhit de gebruikte pan op hoog vuur met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog en braad het 2-3min per kant, afhankelijk van hoe doorbakken je het wil.



2. Bieten inleggen

Snijd de **rode bietjes** in blokjes. Meng 2el azijn, 1/2tl suiker en 1/2tl zout met de **bietjes** en zet apart. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes.



5. Vlees glaceren

Neem de pan van het vuur en voeg de **balsamicocrème** toe. Wentel het **vlees** om het te glaceren. Bestrooi met een snuf peper en zout en laat afgedekt rusten tot het serveren.



3. Hazelnoten roosteren

Rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin in een middelgrote, droge koekenpan. Neem uit de pan, laat iets afkoelen en hak dan grof.



6. Puree maken

Giet de **bieten** af en meng ze met de **appel** en **hazelnoten**. Pureer de **knolselderij** met **2-3el kookwater** glad en voeg evt. **meer kookwater** toe. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **puree** met de **biefstuk** en bedruip met de **achtergebleven glaze**. Serveer met de **bietensalade**.