

DINNERLY



BBQ-Special: Rindersteak mit Cajun-Butter an Chimichurri-Kartoffelsalat mit Bohnen



ca. 35min



2 personen

Steak und Kartoffelsalat klingt nach Grillabend, aber nicht nach Luxus? Da können wir schnell etwas dran ändern: Der Kartoffelsalat präsentiert sich nicht mit schnöder Mayo, sondern mit aufregend aromatischem Chimichurri, einem Petersilienpesto aus Argentinien. Und das Rindersteak? Tja, das spricht eigentlich für sich – aber wir setzen ihm mit würziger Cajun-Butter trotzdem noch ein Krönchen auf. Einfach königlich!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 200g voorgesneden sperziebonen
- 1 sjalotje
- 10g verse peterselie
- 1 zakje gedroogde oregano
- 2 biefstukken
- 1 zakje cajunkruiden

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- 45ml olijfolie
- 30ml balsamicoazijn ¹⁷

KOKGEREI

- barbecue of grillpan
- staafmixer met beker
- middelgrote kookpan
- zeef of vergiet

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

ALLERGENEN

melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

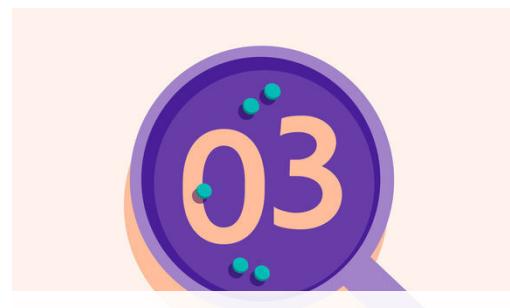
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 701kcal, vet 38.6g, koolhydraten 51.6g, eiwit 34.9g



1. Kartoffen & Bohnen kochen

Den Grill vorheizen. 2EL Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** samt Schale in das kochende Wasser geben und ca. 5Min. garen, dann die **Bohnen** zugeben und beides weitere 10–15Min. kochen, bis die **Kartoffeln** zart und die **Bohnen** gar sind. In ein Sieb abgießen.



4. Kartoffelsalat anmachen

Das **Chimichurri** unter die **Kartoffeln** und die **grünen Bohnen** heben. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen, falls nötig mehr Olivenöl und Balsamicoessig zugeben.



2. Chimichurri pürieren

Die **Schalotte** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Petersilie** samt **Stängeln** grob zerreißen. 1 Knoblauchzehe schälen. Alles in ein hohes Gefäß geben und mit der $\frac{1}{2}$ des **Oregano**, 3EL Olivenöl und 2EL Balsamicoessig zu einem glatten **Chimichurri** pürieren (siehe auch Schritt 6). Mit 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



5. Fleisch grillen

Das **Fleisch** auf der heißen Seite des Grills (oder in einer Grillpfanne mit 1TL Olivenöl bei starker Hitze) von jeder Seite 3–4Min. grillen, bis es innen rosig gebraten ist, oder länger, wenn eine andere Garstufe gewünscht ist. Das **Fleisch** vom Grill nehmen und abgedeckt 5–10Min. ruhen lassen, dann mit dem **Kartoffelsalat** anrichten und mit der **Cajun-Butter** garniert servieren.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die 2EL Butter aus Schritt 1 mit der **Gewürzmischung** verrühren.



6. Werkzeug-Tipp

Wenn du zuhause einen Mörser mit Stöbel hast, kannst du das Chimichurri auch darin zubereiten – das gibt noch mal einen ganz anderen Aroma-Kick!