MARLEY SPOON

Biologische biefstuk met romige kruidensaus

met gebakken aardappelschijfjes en salade

30-40min 2 personen

Malse biefstuk van biologisch rundvlees, perfect gebakken en geserveerd met een smaakvolle romige saus. Dit maakt het hele gezin gegarandeerd blij! Erbij krokante aardappelschijfjes die van elke hap een feest maken. Als verfrissend bijgerecht serveer je er een chique slamelange met bloemen bij, waarin ook cherrytomaatjes, sjalotjes en zwarte knoflook verstopt zitten. Een culinair genot!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 teen knoflook
- 1 sjalotje
- 250g cherrytomaten
- 1 teen zwarte knoflook
- 2 biologische kogelbiefstukken
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 kuipje crème fraîche [1]
- 1 blokje Italiaanse kaas [1]
- 10g verse peterselie
- 100g mesclun met bloemen

Wat je thuis nodig hebt

- 2½el boter [1]
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn [2]

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen
Melk (1), Zwaveldioxide en Sulfieten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 953kcal, vet 62.8g, koolhydraten 54.5g, eiwit 41.1g

1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **aardappels** en snijd ze in hele dunne plakjes (ca. 2mm). Gebruik evt. een mandoline als je die hebt. Pel de **witte knoflook** en snijd fijn.

2. Aardappels bakken

Laat 1½el boter smelten in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** met een snuf zout toe aan de boter en bak ca. 30sec. Vet een middelgrote ovenschaal in met de **helft van deze knoflookboter**. Verdeel de **aardappelschijfjes** overlappend over elkaar in de ovenschaal. Schenk de **rest van de knoflookboter** over de **aardappels** en bak ze 25-30min in de oven.

3. Tomaten marineren

Halveer en pel het **sjalotje** en snijd in dunne reepjes. Halveer de **cherrytomaten**. Pel de **zwarte knoflook** en prak in een kommetje met een vork tot een **pasta**. Voeg 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout toe en meng goed. Meng de **sjalot** en de **tomaat** met de **knoflookpasta** en zet opzij.

4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **vlees** 2-3min per zijde, afhankelijk of je het medium of doorbakken wilt. Schep het **vlees** op een bord en laat afgedekt rusten tot het serveren. De pan gebruiken we zo weer.

5. Saus maken

Voeg de **kruidenmix** met 1el boter toe aan de koekenpan en laat ca. 30sec bakken op laag vuur. Voeg dan de **crème fraîche** en 50ml water toe en laat de **saus** 1-2min zachtjes koken. Proef en breng op smaak met peper en zout.

6. Salade afmaken

Schaaf de **kaas** met een dunschiller in brede repen. Snijd de **peterselie incl. steeltjes** grof. Meng de **kaas** en de **sla** met de **tomaten incl. marinade**. Snijd het **vlees** in plakken en serveer met de **saus**, **aardappels** en de **kaas-tomatensalade**. Bestrooi met de **peterselie**.