



Special: rundvlees met cranberrysaus

met geroosterde aardpeer en wortelpuree



ca. 45min



2 personen

De feestdagen naderen, dus wij gooien het liefst overal cranberrysaus over. Zo ook over deze malse entrecôte met geroosterde wintergroenten. Je gaart de aardpeer en wortel samen in de oven, waarna je de wortel pureert met roomboter, voor een prachtige oranje puree. En walnoten mogen natuurlijk niet ontbreken bij een winterse maaltijd als deze.

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 sinaasappel
- 2 wortels
- 200g topinamboer
- 25g gedroogde cranberry's
- 25g walnoten ¹⁵
- 10g verse peterselie
- 1 entrecôte

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

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

Allergenen

melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 769kcal, vet 47.0g, koolhydraten 50.4g, eiwit 34.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200° C hetelucht). Pel en hak het **sjalotje** fijn. Pers de **sinaasappel** uit.



2. Groenten roosteren

Schil of schrob de **wortels**, snijd ze in de lengte doormidden en dan in schuine plakjes. Schil en snijd de **aardpeer** hetzelfde. Verdeel de **wortel** en **aardpeer** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie. Rooster 15-20min in de oven en schep halverwege om.



4. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze in de laatste 3-4min mee op de bakplaat. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



5. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog en braad het in 3-4min per kant stevig aan. Neem uit de pan en bestrooi met zout en peper. Laat het **vlees** tot het serveren afgedekt rusten.



3. Cranberrysaus maken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el boter, Bak het **sjalotje** 2-3min en voeg dan de **cranberry's** toe met **2el sinaasappelsap**, 2el balsamicoazijn en 1tl suiker. Draai het vuur laag en laat de **sous** 3-4min pruttelen. Doe in een hoge (maat)beker en pureer glad. Schenk de saus terug in de kookpan en maak de maatbeker schoon.



6. Puree maken

Doe de **wortel**, 1el boter en een snuf zout en peper in de maatbeker en pureer glad. Snijd het **vlees** in plakken. Verdeel de **wortelpuree** en het **vlees incl. braadsappen** over de borden. Top met de **aardpeer**, de **walnoten** en de **peterselie** en besprenkel met de **cranberrysaus**.