



Special: biefstuk met yorkshire puddings

met spruitjes, vijgen en mosterdjus met salie



40-50min



2 personen

Britser dan yorkshire pudding wordt het niet. Traditioneel worden deze broodpuddinkjes geserveerd met rosbief, maar om het Marley Spoon-vriendelijk te maken, bak je er malse kogelbiefstuk bij. Yorkshire pudding maken is makkelijker dan je denkt, het enige dat je nodig hebt is een goed ingevette muffinvorm, een pannenkoek-achtig beslag en een hete oven. Het resultaat is spectaculair in look en smaak. Perfect voor de feestdagen!

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 ui
- 400g spruitjes
- 25g gedroogde vijgen
- 2 kogelbiefstukken
- 5g verse salie
- 10g runderbouillonpoeder
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- melk ⁷
- bloem ¹
- honing
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- muffin bakvorm
- 2 bakplaten
- bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 877kcal, vet 47.8g, koolhydraten 65.8g, eiwit 47.6g



1. Beslag maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Plaats een muffinvorm op een bakplaat en vul 6 bakjes met elk 1tl olie. Schuif de bakplaat direct in de oven (ook als deze nog aan het voorverwarmen is). Kluts de **eieren** los met 75g bloem en een snuf zout. Roer er geleidelijk 100ml melk doorheen tot er een glad **beslag** ontstaat.



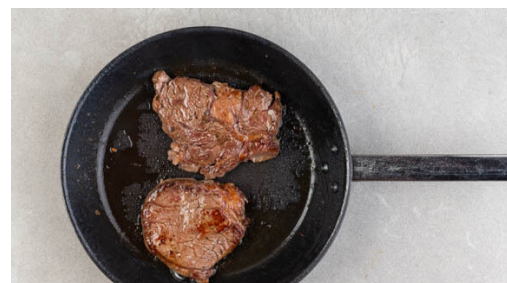
4. Spruitjes afmaken

Meng de **geroosterde spruitjes** met de **vijgen**, 2tl honing en een flinke snuf zout en peper. Houd warm tot het serveren. Dep het **vlees** droog en wrijf het in met zout en peper.



2. Spruitjes roosteren

Pel en hak de **ui** fijn. Halveer de **spruitjes** en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olie en een snuf zout, peper en suiker. Rooster 10-12min in de oven.



5. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Braad het **vlees** in 2-3min per kant stevig aan. Doe het **vlees** in een ovenschaal en gaar nog 5-7min verder in de oven. Draai het vuur onder de pan laag en voeg nog 1el olie toe. Voeg de **ui** en **salie** toe en bak in 3-4min zacht en glazig.



3. Yorkshire puddings bakken

Neem de bakplaat met de muffinvorm voorzichtig uit de oven en vul de **6 bakjes** voor de **helft tot 2/3e met het beslag**. Bak 20-25min onderin de oven, tot de **yorkshire puddings** gerezen, goudbruin en in het midden droog zijn.



6. Jus maken

Roer er 1el bloem door en voeg 200ml water, de **helft van het bouillonpoeder**, de **mosterd** en 1/2tl suiker toe. Breng het geheel aan de kook. Kook de **jus** in 3-4min in en proef of je **meer bouillonpoeder** wil toevoegen. Vis de **salie** uit de **jus** en snijd het **vlees** in plakken. Serveer met de **yorkshire puddings** en de **spruitjes** en geef de **jus** erbij.