



Biefstuk met chimichurri

met gebakken aardappels en rode chili



40-50min



2 personen

Chimichurri is een verse kruidensalsa die oorspronkelijk uit Argentinië en Uruguay komt. Daar zijn ze echte vleesliefhebbers, dus de combinatie van rundvlees met chimichurri is een hele klassieke. Dit keer sturen we je een sappige kogelbiefstuk.

Wat je van ons krijgt

- 2x picanha
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 ui
- 2 tomaten
- 20g verse kruidenmix: oregano, platte peterselie en tijm
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 rode chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 674kcal, vet 38.5g, koolhydraten 46.1g, eiwit 34.8g



1. Aardappels bakken

Laat het **vlees** op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in blokjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met een **flinke snuf paprikapoeder**, een snuf zout en 1el olijfolie. Rooster 15-20min in de oven, tot de **aardappels** goudbruin en gaar zijn.



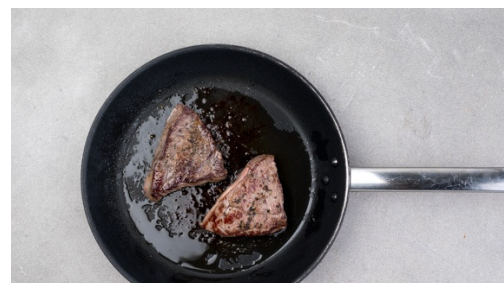
4. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met zout, peper en 1el olijfolie.



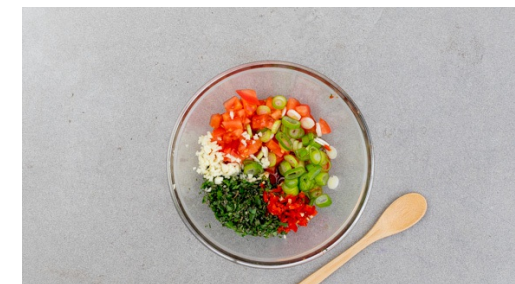
2. Ui toevoegen

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Meng ze met 1/2tl olijfolie en verdeel ze over de bakplaat met **aardappels**. Doe het geheel terug in de oven voor de rest van de baktijd. Schep af en toe om.



5. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur en braad het **vlees** in 2-3min per kant stevig aan. Neem uit de pan en laat afgedekt rusten tot het serveren.



3. Chimichurri maken

Snijd de **tomaten** in hele kleine blokjes. Pluk de **versekruidenblaadjes** en hak ze fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak **1/3e van de chilipeper** (of meer als je van pittig houdt) fijn. Meng de **tomaat, gehakte kruiden, bosui, knoflook** en **chilipeper** met 2el olijfolie en 1el azijn.



6. Afmaken & serveren

Proef en breng de **chimichurri** op smaak met zout. Breng de **aardappels** en **ui** op smaak met **meer paprikapoeder**, peper en zout. Snijd het **vlees** in plakken en verdeel het met de **aardappels** en **ui** over de borden. Serveer met de **chimichurri**.