



Gegrilde steak met knoflook

met aardappelsalade en gegrilde radijsjes



ca. 30min



2 personen

Met dit gerecht transporteren we je regelrecht naar het barbecue-seizoen. Want wat is er zomerser dan gegrild vlees met een stevige aardappelsalade? Als bijzondere twist grill je de radijsjes ook voordat je ze door de salade schept.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 bosje radijsjes
- 1 minikomkommer
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 1 entrecôte

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- boter ⁷
- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grillpan
- middelgrote kookpan
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 685kcal, vet 38.5g, koolhydraten 48.0g, eiwit 35.4g



1. Aardappels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **aardappels incl. schil** in stukken. Voeg ze toe aan de pan (het water hoeft nog niet te koken) en kook ze in 16-18min gaar. Giet af, spoel om met koud water en laat afkoelen.



4. Aardappelsalade maken

Meng 2el mayonaise met 1el olie, 1el (witte)azijn, 1tl mosterd en een snuf zout en peper. Schep de **aardappels, radijsjes, komkommer** en **ui** om met de **dressing**. Proef of je nog zout, peper of azijn wil toevoegen.



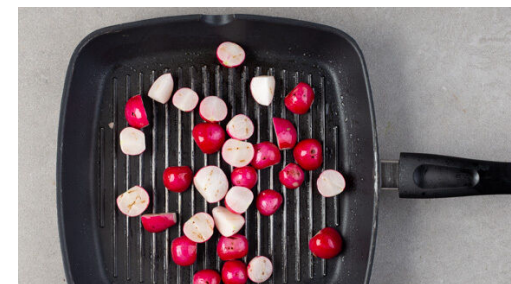
2. Groenten snijden

Halveer de **radijsjes**. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in blokjes. Pel en hak de **ui** fijn. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes en snijd de **bosui** in dunne ringen.



5. Vlees voorbereiden

Zet de grillpan weer op hoog vuur. Dep het **vlees** droog en wrijf het in met 1el olie en zout en peper.



3. Radijs grillen

Verhit een grillpan (of gewone pan) op hoog vuur. Meng de **radijsjes** met 1el olie en een snuf zout. Voeg ze toe als de pan goed heet is en grill ze 5-6min, terwijl je ze af en toe omschept. Neem dan uit de pan.



6. Vlees grillen

Grill het **vlees** ca. 4min aan één kant. Keer om en verdeel er 1el boter en de **knoflook** over. Gaar nog ca. 4min. Laat het **vlees** afgedekt op een bord ca. 5min rusten en snijd het dan in plakken. Verdeel de **aardappelsalade** over de borden, serveer het **vlees** erbij en bestrooi met de **bosui**.