



Rundvlees met geroosterde schorseneren

op citroenige dillesaus met aardappels en ui



ca. 40min



2 personen

Schorseneren hebben een intense, ietwat nootachtige smaak, die je echt een keer geproefd moet hebben. Schoonmaken is even een werkje en het is belangrijk dat je ze gelijk na het schillen in het citroenwater doet. Zo verkleuren ze niet. De rest van de maaltijd houden we makkelijk. De oven doet het meeste werk. Zelf maak je alleen een snelle dillesaus en je braadt een heerlijk stuk bavette. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 uien
- 1 netje kruimige aardappels
- 1 citroen
- 1x schorseneren
- 1x bavette
- 10g verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp

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

Kooktip

Doe de schorseneren direct na het schillen in het citroenwater om verkleuring te voorkomen.

Allergenen

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 888kcal, vet 48.8g, koolhydraten 72.2g, eiwit 38.1g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer de **ongepelde uien**, bedruppel de snijvlakken met 1tl olijfolie en bestrooi ze met een snuf zout. Leg ze met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Snijd de **aardappels incl. schil** in parten en verdeel ze over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en 1/2tl zout. Rooster alles ca. 10min in de oven.



4. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** 2-4min op de vetkant, draai om en braad nog eens 2-4min, afhankelijk van de dikte. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat het **vlees** nog 1min (voor medium) tot 3min (voor well-done) garen. Laat het afgedekt rusten op een bord.



2. Schorseneren voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Vul een kom met 20cm water en voeg de **helft van het citroensap** en de **uitgeperste citroenhelften** toe. Spoel en schil de **schorseneren**, snijd ze doormidden en leg ze direct in het **citroenwater**. Dep ze daarna droog en snijd ze in stukken van ca. 4cm.



5. Dillesaus maken

Hak de **dille incl. steeltjes** grof. Doe **3/4e van de dille** in een hoge (maat)beker met **2tl citroensap**, 3el mayonaise en 1-3tl water. Pureer glad met een staafmixer en breng de **sous** op smaak met de **helft van de citroenrasp** en peper.



3. Schorseneren roosteren

Hussel de **schorseneren** om met 2tl olijfolie en verdeel ze na ca. 10min gaartijd over de bakplaat met de **uien**. Rooster nog 15-20min in de oven, tot de **groenten** en **aardappels** goudbruin en gaar zijn.



6. Vlees snijden

Verdeel de **dillesaus**, **aardappels**, **uien** en **schorseneren** over de borden. Snijd het **vlees** in plakken en serveer bovenop de **dillesaus**. Bestrooi met de **rest van de citroenrasp** en de **rest van de dille**.