



Rundvlees met gebakken aardappels

met gemengde salade en yoghurt dip



30-40min



2 personen

Een malse biefstuk met gemengde salade en geroosterde aardappels. Heerlijk en simpel, toch? Wat deze maaltijd een speciaal tintje geeft (de Marley Spoon-twist zo je wilt) zijn de geroosterde rode uien. Die zorgen voor een zoetig en aards element. Je hakt ook een deel van de uien fijn om door de yoghurt dip te roeren, dus dubbel feest!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 tomaat
- 2x picanha
- 1x slamelange: ijsbergsla

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise ³
- 1tl mosterd ¹⁰
- 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

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

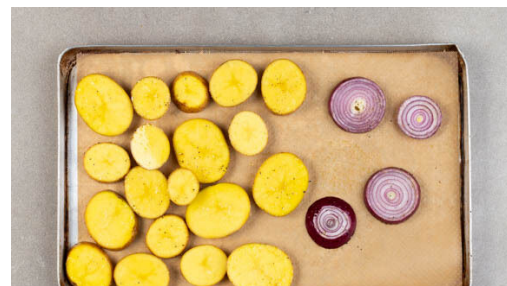
Voedingswaarde per portie

calorieën 772kcal, vet 47.9g, koolhydraten 47.6g, eiwit 37.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in schijfjes. Pel en snijd de **ui** in brede ringen. Hak ca. **1/4e van de uiringen** fijn.



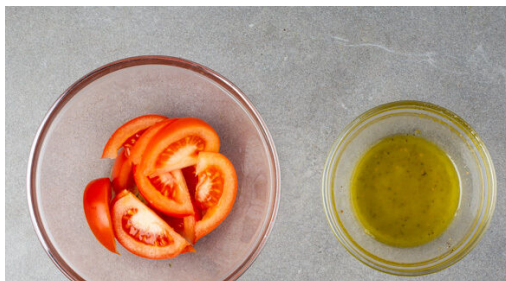
2. Groenten roosteren

Verdeel de **aardappels** en de **uiringen** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en 1/2tl zout en peper. Rooster in 15-20min gaar en krokant in de oven.



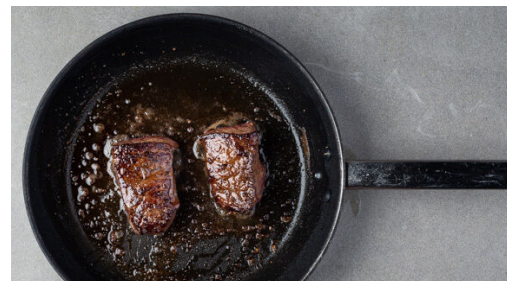
3. Dip maken

Meng de **yoghurt** met 1el mayonaise en 1tl mosterd. Roer de **gehakte ui** er door en breng de **dip** op smaak met zout en peper.



4. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaat** in dunne partjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en 1/2tl zout. Breng de **dressing** op smaak met peper.



5. Vlees braden

Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak het **vlees** ca. 1min aan elke kant stevig aan. Leg het **vlees** op de bakplaat bij de **aardappels** en de **uiringen** en bak nog 4-6min in de oven, tot het **vlees** gaar is maar van binnen nog roze is. Laat het **vlees** voor het serveren nog 3-5min rusten.



6. Salade mengen

Hussel de **salade** kort voor het serveren om met de **tomaten** en de **dressing**. Bestrooi het **vlees** met zout en peper en snijd het schuin in dunne plakken. Serveer het **vlees** met de **gebakken aardappels**, de **yoghurtdip** en de **salade**.