



Rundergebraad met uienjus

met zuurkool en gebakken aardappeltjes



30-40min



2 personen

We zitten heerlijk in winterse sferen met deze klassieker en dat is ook wel eens lekker in de lente. Je maakt geen zuurkoolstamppot, maar je kookt de zuurkool een beetje in met wat peper en zout. De aardappels - die natuurlijk niet mogen ontbreken - snijd je in schijfjes en bak je knapperig op. De rijke uienjus maakt het af. We zouden bijna hopen dat het gaat regenen.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 uien
- 1 bosui
- 1 pak zuurkool
- 1 entrecôte
- 10g groentebouillonpoeder⁹

Wat je thuis nodig hebt

- 2tl bloem¹
- peper en zout
- 45ml plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- vershoudfolie
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

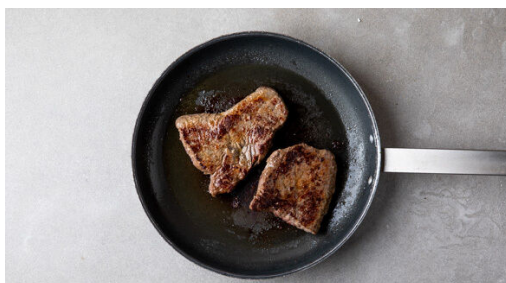
Voedingswaarde per portie

calorieën 685kcal, vet 33.5g, koolhydraten 50.4g, eiwit 37.3g



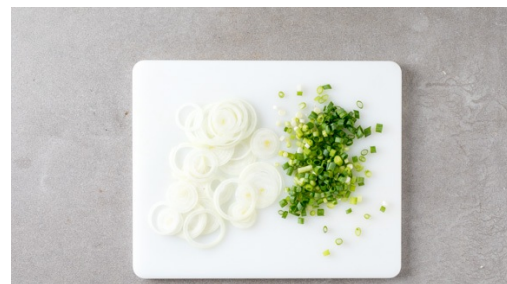
1. Aardappels koken

Breng voldoende gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snijd ze in dunne schijfjes. Voeg ze aan het kokende water toe en kook ca. 5min, tot de **aardappelschijfjes** iets zachter zijn. Ze hoeven nog niet gaar te zijn. Giet af en laat uitstomen.



4. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en snijd in **2 platte steaks**. Dek af met vershoudfolie en sla het **vlees** iets platter met een zware pan. Wrijf het in met zout en peper. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en braad het **vlees** 1-2min per kant. Neem uit de pan, maar maak de pan nog niet schoon.



2. Uien snijden

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Snijd de **bosui** ook in dunne ringen.



5. Uienjus maken

Verhit de vleespan met 1el olie op middelhoog vuur. Bak de **uienringen** 3-4min tot ze goudbruin zijn. Bestuif de **ui** met 2tl bloem en de **helft van het bouillonpoeder**. Schenk er 250ml water bij, breng aan de kook en kook 3-4min tot de **jus** dikker is. Doe het **vlees** terug in de pan en laat het opwarmen in de **jus**.



3. Zuurkool verwarmen

Doe de **helft van de zuurkool** (of meer bij grote trek) in een zeef en spoel af. Voeg toe aan een kleine kookpan en dek af. Zet het vuur middelhoog en warm de **zuurkool** op. Breng op smaak met zout en peper. Draai het vuur op z'n laagst en houd de **zuurkool** warm tot het serveren.



6. Aardappels bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **aardappelschijfjes** in 7-8min goudbruin. Beweeg ze zo min mogelijk zodat ze extra knapperig worden. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de **aardappelschijfjes** met de **zuurkool**, het **vlees** en de **jus**.