



BBQ-biefstuk met knoflook

en aardappelsalade met appel



30-40min



2 personen

Er is niets zo zomers als aardappelsalade met een goed stuk vlees. En dan niet die koude hap die je in de supermarkt koopt, maar een heerlijk smeuïge zelfgemaakte aardappelsalade met appel, bleekselderij, komkommer en mosterddressing. Het vlees krijgt een marinade van BBQ-saus en knoflook, voor een extra zomers tintje.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 minikomkommer
- 1 rode ui
- 1 appel
- 1 teen knoflook
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 2 kogelbiefstukken

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- 30ml plantaardige olie
- 25ml azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- bakkwast
- vergiet

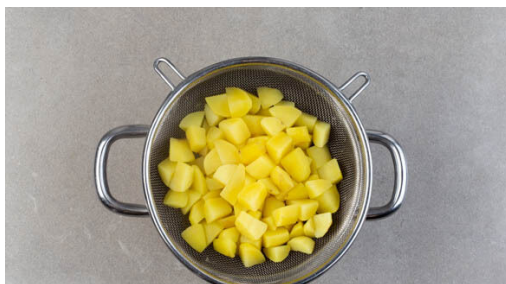
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 709kcal, vet 31.5g, koolhydraten 67.3g, eiwit 36.0g



1. Aardappels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Voeg toe zodra het water kookt en kook in 12-15min gaar. Giet af en laat uitstomen.



2. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van de **mosterd**, 2el mayonaise, 1el plantaardige olie, 2tl witte azijn en 1/2tl zout en peper.



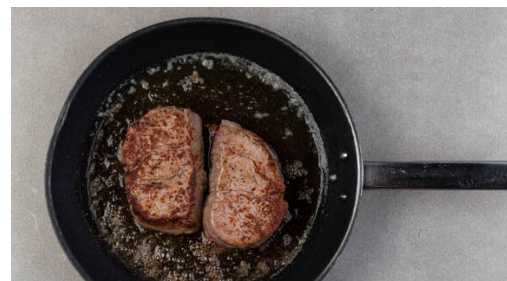
3. Salade maken

Snijd de **bleekselderij** in dunne schijfjes. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Pel en hak de **ui** fijn. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Meng de **bleekselderij**, **komkommer**, **ui**, **appel** en de **afgekoelde aardappels** met de **dressing**.



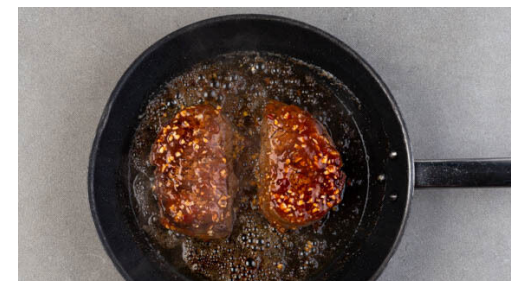
4. Saus maken

Pel en hak de **knoflook** heel fijn, of druk door een knoflookpers. Meng de **knoflook** met de **BBQ-saus**, 1el azijn en een snuf peper.



5. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf in met zout en peper. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad het **vlees** 2-3min per kant, afhankelijk van hoe doorbakken je het wil.



6. Vlees glaceren

Bestrijk het **vlees** in de laatste minuut aan beide kanten met de **BBQ-saus**. Neem uit de pan, bedruip met de **achtergebleven saus en braadsappen** en laat 3-5min afgedekt rusten. Verdeel het **vlees incl. saus** over de borden en serveer met de **aardappelsalade**.