



Bavette met bakaardappels

met abrikozenrelish en babyromana



30-40min



2 personen

Relishes zijn populair in de Engelse keuken, vooral in combinatie met vlees of op sandwiches. Oorspronkelijk komen ze echter uit India. Je maakt vandaag zelf een exemplaar met verse abrikozen, rode ui en zoete chilisaus. Heerlijk bij de bavette en de bakaardappels.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 2 abrikozen
- 50ml zoete chilisaus
- 1x bavette
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- aluminiumfolie
- vergiet

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

Allergenen

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 652kcal, vet 31.4g, koolhydraten 56.9g, eiwit 33.5g



1. Aardappels voorkoken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **grootste aardappels** doormidden. Breng genoeg gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **aardappels** toe, kook ca. 10min voor en giet af in een vergiet.



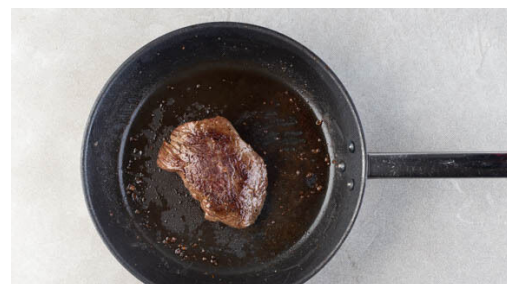
4. Relish maken

Verhit de gebruikte kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** en **knoflook** in ca. 2min glazig en voeg de **abrikozen**, de **helft van de zoete chilisaus**, 2-3el water en 1/2tl suiker toe. Laat 1-2min karamelliseren. Voeg 1tl azijn toe en breng de **relish** op smaak met zout en peper. Laat evt. nog iets inkoken.



2. Aardappels roosteren

Verpak de **aardappels** in aluminiumfolie, leg ze op een bakplaat en rooster 15-20min in de oven. Ze zijn gaar als je er makkelijk in kunt prikken met een mes.



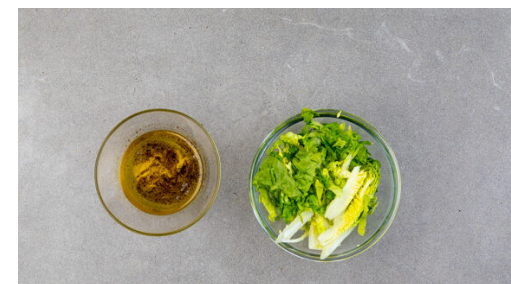
5. Vlees braden

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 afgedekt rusten op een bord.



3. Relish voorbereiden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Verwijder de pit en snijd de **abrikozen** in hele kleine blokjes.



6. Salade maken

Snijd de **babyromana** in reepjes. Klop een **dressing** van 1el mosterd, 1el olijfolie, 1el azijn en 1el water en breng op smaak met een snuf suiker, zout en peper. Hussel om met de **salade**. Snijd de **aardappels** een beetje open en top ze met wat boter en zout. Snijd het **vlees** in plakken en serveer met de **salade**, **aardappels** en **relish**.