



Kogelbiefstuk met pommes Anna

en salade met mosterddressing



30-40min



2 personen

Pommes Anna is een aardappelbijgerecht uit de klassieke Franse keuken. De flinterdunne aardappelen worden in de oven gebakken met boter en knoflook en zijn - mede dankzij hun fijne structuur - ontzettend lekker. Erbij kogelbiefstuk en een salade van babyromana met rode ui en mosterddressing.

Wat je van ons krijgt

- 1x babyromanasla
- 2 rode uien
- 1 teen knoflook
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 kogelbiefstukken

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote ovenvaste pan
- kleine koekenpan
- dunschiller

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

Allergenen

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

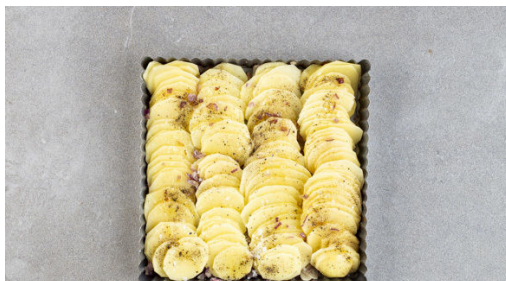
Voedingswaarde per portie

calorieën 711kcal, vet 38.9g, koolhydraten 50.9g, eiwit 36.4g



1. Sla snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **sla** in reepjes. Pel en halveer de **uien**. Snijd **1 helft** in dunne reepjes en hak de **rest** fijn. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



4. Pommes Anna maken

Schep de **ui** en **knoflook** in een ovenschaal. Houd een beetje gesmolten boter achter. Verdeel de **aardappelschijfjes** dakpansgewijs over de ovenschaal en schenk de rest van de boter erover. Bestrooi met zout en peper en bak in 25-30min goudbruin en gaar in de oven.



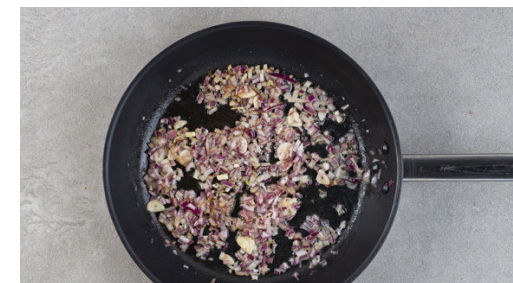
2. Aardappels snijden

Schil de **aardappels** en snijd ze in heel dunne schijfjes.



5. Vlees braden

Dep de **biefstukken** droog en wrijf ze in met zout en peper. Verhit een middelgrote ovenvaste pan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** 1min per zijde stevig aan en braad nog 5-6min in de oven voor een medium garing. Heb je geen ovenvaste pan, hevel het **vlees** dan over naar een ovenschaal.



3. Uienboter maken

Smelt 2el boter in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Wacht tot de boter niet meer schuimt en voeg de **gehakte ui** en de **knoflook** toe. Bak ca. 1min en neem de pan van het vuur.



6. Dressing maken

Meng de **uireepjes** met 1el mosterd, 2el olijfolie, azijn en water. Breng op smaak met een snuf zout, peper en suiker en hussel om met de **sla**. Serveer de **biefstuk** met de **pommes Anna** en de **salade**.