



Special: biefstuk met yorkshire pudding

met spruitjes, vijgen en saliejus



40-50min



2 personen

Britser dan yorkshire pudding wordt het niet. Traditioneel worden deze broodpuddinkjes geserveerd met rosbief, maar om het Marley Spoon-vriendelijk te maken, bak je er malse kogelbiefstuk bij. Yorkshire pudding maken is makkelijker dan je denkt, het enige dat je nodig hebt is een goed ingevette muffinvorm, een pannenkoek-achtig beslag en een hete oven. Het resultaat is spectaculair in look en smaak. Perfect voor de feestdagen!

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 ui
- 400g gepelde spruitjes
- 50g gedroogde vijgen
- 2 kogelbiefstukken
- 5g verse salie
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- 100ml melk ⁷
- 1½el grove mosterd ¹⁰
- 80g bloem ¹
- 2tl honing
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- muffin bakvorm
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 795kcal, vet 40.3g, koolhydraten 63.4g, eiwit 47.1g



1. Beslag maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Plaats een muffinvorm op een bakplaat en vul 6 bakjes met elk 1tl plantaardige olie. Schuif de bakplaat direct in de oven (ook als deze nog aan het voorverwarmen is). Kluts de **eieren** los met 75g bloem en een flinke snuf zout. Roer er geleidelijk 100ml melk doorheen tot er een glad **beslag** ontstaat.



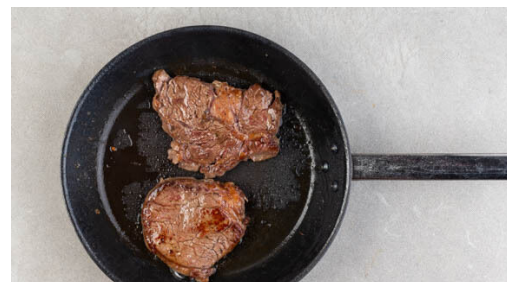
4. Spruitjes afmaken

Meng de **geroosterde spruitjes** met de **helft van de vijgen of meer naar wens**, 2tl honing en kruid met peper en zout. Houd warm tot het serveren. Dep het **vlees** droog en wrijf het in met peper en zout.



2. Spruitjes roosteren

Pel en hak de **ui** fijn. Halveer de **spruitjes** en verdeel ze over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el plantaardige olie en een snuf peper, zout en suiker. Rooster 10-12min in de oven.



5. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Braad het **vlees** 1-2min per kant stevig aan. Doe het **vlees** in een ovenschaal en gaar nog 5-7min verder in de oven. Draai het vuur onder de pan laag en voeg nog 1el olie toe. Voeg de **ui** en **salie** toe en bak in 3-4min zacht en glazig.



3. Yorkshire puddings bakken

Neem de bakplaat met de muffinvorm voorzichtig uit de oven en vul de **6 bakjes** voor de **helft tot ¾ met het beslag**. Bak 20-25min onderin de oven, tot de **yorkshire puddings** gerezen, goudbruin en in het midden droog zijn.



6. Jus maken

Roer er 1tl bloem door en voeg 200ml water, de **helft van het bouillonpoeder**, 1,5el grove mosterd en ½tl suiker toe. Breng het geheel aan de kook. Laat de **jus** in 3-4min inkoken en proef of je **meer bouillonpoeder** wil toevoegen. Vis de **salie** uit de **jus** en snijd het **vlees** in plakken. Serveer met de **yorkshire puddings** en de **spruitjes** en bedruppel met de **jus**.