



Biefstuk in rozemarijnsaus met aardappelpuree en kleurrijke wortels



30-40min



2 personen

Bij dit gerecht draait het allemaal om de kunst van het sauzen maken. Heb je die nog niet helemaal onder de knie? Maak je geen zorgen, het is echt heel eenvoudig. We bakken eerst onze sappige biefstuk en maken de romige saus vervolgens met bouillon en rozemarijn in dezelfde pan. Dat betekent meer smaak en minder afwas! Makkelijk toch?

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 paarse wortels
- 1 wortel
- 1 teen knoflook
- 1 sjalotje
- 5g verse rozemarijn
- 1x bavette
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet

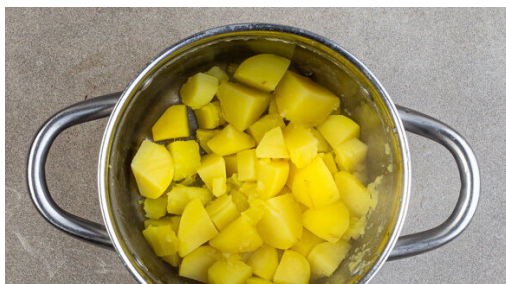
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

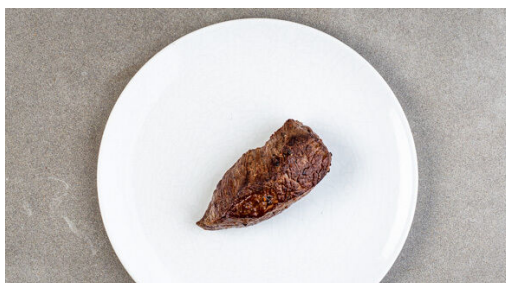
Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 48.6g, koolhydraten 58.9g, eiwit 35.8g



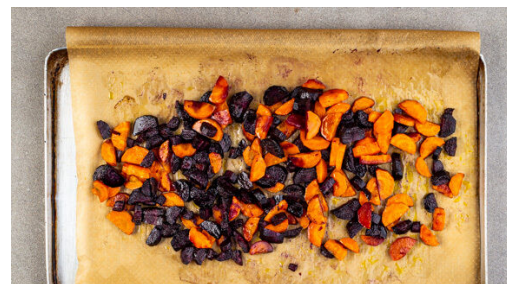
1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snijd ze doormidden (de grotere in vieren). Kook ze in 10-12min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



4. Vlees garen

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur. Dep het **vlees** droog, wrijf het in met 1el plantaardige olie en bak het ca. 2min per kant. Kruid elke kant met een flinke snuf zout. Haal het **vlees** uit de pan, leg het in een kleine ovenschaal en bak 8-9min in de oven. Haal uit de oven en laat ca. 5min rusten.



2. Wortels roosteren

Schil of schrob de **wortels**, snijd ze in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Meng de **wortel** met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster in de oven in 20-25min goudbruin.



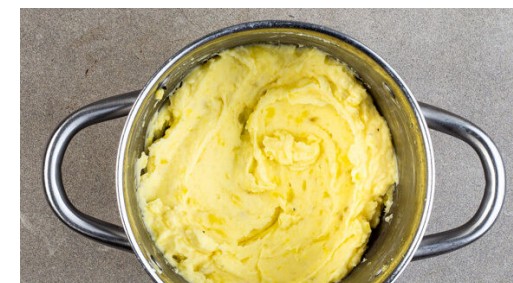
5. Saus maken

Smelt 1el boter in dezelfde koekenpan op laag vuur. Fruit de **sjalot**, de **knoflook** en de **rozemarijn** ca. 1min. Roer goed en schraap over de bodem om evt. gebakken stukjes los te maken. Meng er eerst 1tl bloem en dan 100ml water en **1tl bouillonpoeder** door en breng aan de kook. Laat de **saus** ca. 2min indikken, meng er dan **1el crème fraîche** door en houd op laag vuur warm.



3. Saus voorbereiden

Pel de **knoflook** en het **sjalotje** en snijd ze fijn. Rits de **rozemarijngaai** van de stengels en snijd fijn.



6. Aardappels stampen

Meng evt. **braadvocht** uit de ovenschaal door de **saus**. Stamp de **aardappels** met **2el crème fraîche** tot een romige puree. Breng op smaak met peper en zout. Snijd het **vlees** in plakjes en schep samen met de **puree** en **wortel** op borden. Druppel de **rozemarijnsaus** erover en serveer.