



Picanha-steak met kervelboter

en geroosterde aardappeltjes met sla



30-40min



2 personen

Een klassieke steak dinner is eigenlijk altijd goed. Mals rundvlees, geroosterde aardappeltjes of knapperige frietjes en een frisse salade erbij; niet voor niets een van de populairste bistrogerechten in Frankrijk. In plaats van de klassieke kruidenboter serveer je jouw steak dit keer met zelfgemaakte kervelboter. En in plaats van biefstuk, braad je een malse picanha.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 10g verse kervel
- 2x picanha
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- 1½el grove mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- vershoudfolie

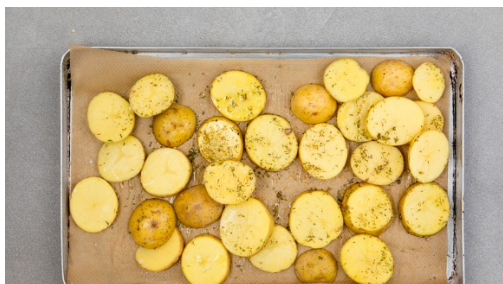
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

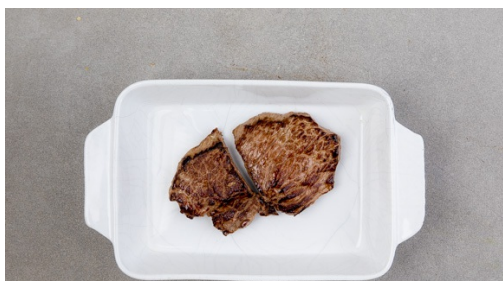
Voedingswaarde per portie

calorieën 763kcal, vet 50.3g, koolhydraten 40.9g, eiwit 35.0g



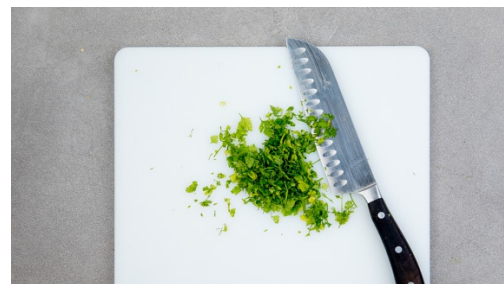
1. Aardappels snijden

Laat ca. 3el boter op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in dunne schijfjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en **kruidentmix** naar smaak en bak de **aardappels** in 15-20min goudbruin en knapperig in de oven.



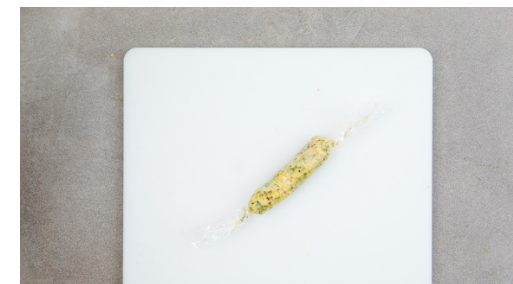
4. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog en braad het in 1min per zijde stevig aan. Bestrooi met een snuf zout en peper en leg in een ovenschaal. Gaar nog 5-7min in de oven voor een medium garing en laat het **vlees** daarna tot het serveren rusten.



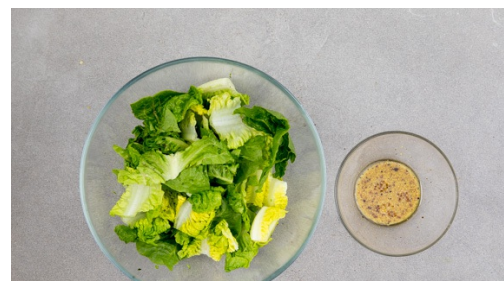
2. Kervel snijden

Hak de **kervel** fijn.



3. Kervelboter maken

Meng de zachte boter met 1el grove mosterd en **⅔ van de kervel** en breng op smaak met zout. Verdeel de **boter** in een rolletje over een stuk vershoudfolie en rol op. Leg de **kervelboter** tot het serveren in de koelkast.



5. Dressing kloppen

Verwijder de stronkjes en snijd de **babyromana** in hapklare stukjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, ½el grove mosterd en een snuf zout en peper. Hussel de **sla** om met de **dressing**.



6. Serveren

Schep **1-2tl kervelboter** op elk **stuk vlees** en serveer het met de **aardappelschijfjes** en de **salade**. Bestrooi met de **rest van de kervel**.