



V1: biefstuk met balsamicoglaze

op knolselderijpuree met bietensalade



ca. 25min



2 personen

Vandaag zet je een elegante maaltijd op tafel met geglaceerde biologische kogelbiefstuk, romige knolselderijpuree en een zoetzure salade van rode biet, hazelnoten en appel. Het is misschien iets meer werk dan je van ons gewend bent, maar dan serveer je wel een restaurantwaardig maal!

Wat je van ons krijgt

- 1 knolselderij ⁹
- 500g voorgekookte rode bieten
- 1 appel
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 2 kogelbiefstukken
- 2 zakjes balsamicocrème ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

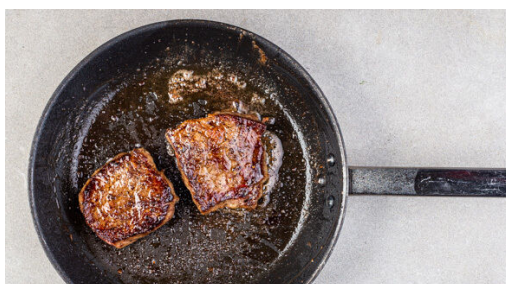
Voedingswaarde per portie

calorieën 548kcal, vet 26.6g, koolhydraten 36.5g, eiwit 36.0g



1. Knolselderij garen

Schil en snijd de **knolselderij** in stukken. Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **knolselderij** afgedekt ca. 5min en voeg dan 100ml water en een flinke snuf peper en zout toe. Draai het vuur lager en kook de **knolselderij** in ca. 10min afgedekt zacht en gaar. Giet af, vang het **kookwater** op en doe de **knolselderij** terug in de pan.



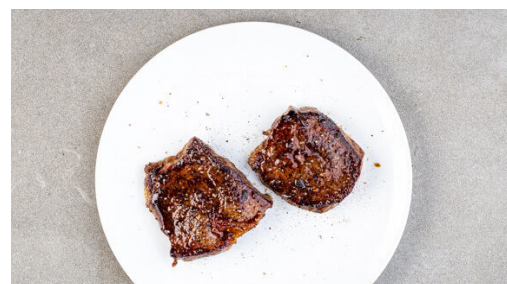
4. Vlees braden

Verhit de gebruikte pan met 1el olijfolie op hoog vuur. Dep het **vlees** droog en braad het 2-3min per kant, afhankelijk van hoe doorbakken je het wil.



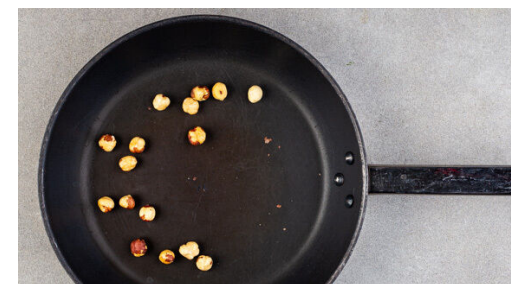
2. Bieten inleggen

Giet de **helft van de rode bietjes** af in een vergiet, laat uitlekken en snijd ze in blokjes. **Tip:** rode biet geeft af. Draag keukenhandschoenen en een schort tijdens het verwerken. Meng 2el azijn, ½tl suiker en ½tl zout met de **bietjes** en zet apart. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes.



5. Vlees glaceren

Neem de pan van het vuur en voeg de **balsamicocrème** toe. Wentel het **vlees** om het te glaceren. Bestrooi met een flinke snuf zout en een snuf peper en laat afgedekt rusten op een bord tot het serveren.



3. Hazelnoten roosteren

Rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin in een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur. **Let op:** ze kunnen snel te donker worden. Neem uit de pan, laat iets afkoelen en hak dan grof.



6. Puree maken

Giet de **bieten** af en meng ze met de **appel** en **hazelnoten**. Pureer de **knolselderij** met **2-3el kookwater** glad en voeg evt. **meer kookwater** toe. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **puree** met de **biefstuk** en bedruip met de **achtergebleven glaze**. Serveer met de **bietensalade**.