



V2: sandwich met bio-biefstuk en oesterzwam

met kaassaus en geroosterde aardappel



ca. 45min



2 personen

Kogelbiefstuk heet zo omdat het vlees bij het kogelgewricht van het rund zit. En omdat daar weinig spieren zitten is het een van de malste stukken rundvlees. Wij beleggen er vandaag een luxe sandwich mee, die we verder afmaken met gebakken oesterzwam, ingelegde paprika, pittige rucola en romige kaassaus. Voor erbij maken we krokant geroosterde krieltjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 1 zakje krieltjes
- 2 baguettes ¹
- 125g oesterzwammen
- 2 biologische kogelbiefstukken
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 100ml melk ⁷
- 2el mayonaise ³
- 1el boter ⁷
- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan
- 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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1265kcal, vet 59.3g, koolhydraten 120.2g, eiwit 61.0g



1. Paprika inleggen

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Meng 2el balsamicoazijn met ½tl suiker en een flinke snuf zout. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vrucht vlees** in hele dunne reepjes. Meng goed met het **inlegmengsel** en zet opzij.



4. Champignons meebakken

Neem de **aardappels** uit de oven en leg de **oesterzwammen** op de lege kant van de bakplaat. Meng ze met 1tl olijfolie en een snuf zout. Bak de **aardappels** en de **oesterzwammen** nog 7-10min, tot de **oesterzwammen** mooi gebruind zijn. Pel het **sjalotje** en de **knoflook** en hak beide fijn. Bak ze in de koekenpan met 1el boter op middelhoog vuur in ca. 3min glazig.



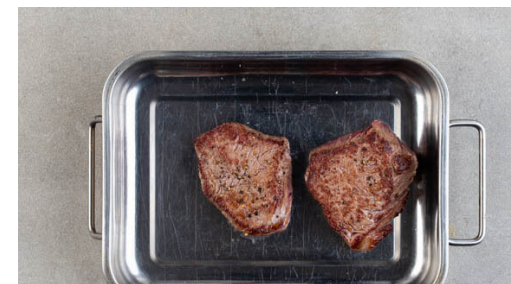
2. Aardappels bakken

Snijd de **aardappels incl. schil** in de lengte doormidden. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en wrijf in met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Verdeel gelijkmatig aan een kant van de bakplaat en bak 10-15min in de oven. Bak de **baguettes** in ca. 6min af op een rooster in de oven. Scheur de **oesterzwammen** in hapklare reepjes.



5. Kaassaus koken

Meet **100ml melk** af in een maatbeker. Roer 1tl bloem in de pan en verhit ca. 1min. Blus af met **75ml melk**, breng aan de kook en laat in ca. 3min inkoken. Voeg **25ml melk** en de **kaas** toe en laat op laag vuur en al roerende smelten. Voeg evt. meer **melk** toe tot je de gewenste consistentie hebt bereikt. Breng de **kaassaus** op smaak met peper en zout en neem de pan van het vuur.



3. Vlees garen

Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op zeer hoog vuur. Bestrooi de **biefstukken** met een snuf zout en bak het 1-2min per kant scherp aan. Leg de **biefstukken** in een kleine ovenschaal en bak 4-10min in de oven, afhankelijk of je het medium of well-done wilt. Neem uit de oven en laat afgedekt op een bord rusten.



6. Baguettes beleggen

Snijd het **vlees** tegen de draad in dunne plakken. Meng de **rucola** met de **paprika**. Snijd de **baguettes** open en beleg ze met de **oesterzwammen**, het **vlees**, de **kaassaus** en de **rucola-paprikasalade**. Serveer de **rest van de salade** met de **geroosterde aardappels** en geef er 1el mayonaise (per baguette) bij om te dippen.