

DINNERLY



BBQ-Special: Biefstuk met cajunboter met aardappelsalade en sperziebonen



ca. 35min



2 personen

Aardappelsalade met biefstuk van de barbecue klinkt al heerlijk. We maken het vandaag ook nog eens super luxe! We bereiden de aardappelsalade namelijk niet met ordinaire mayonaise, nee we kiezen voor aromatische chimichurri, een pesto van peterselie uit Argentinië! Biefstuk op zich is al best luxe, we doen er vandaag zelfs nog een schepje bovenop met een pittige cajunboter. Hmm, om je vingers bij af te likken!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 200g voorgesneden sperziebonen
- 1 sjalotje
- 10g verse peterselie
- 1 zakje gedroogde oregano
- 2 biefstukken
- 1 zakje cajunkruiden

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- barbecue of grillpan
- staafmixer met beker
- middelgrote kookpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

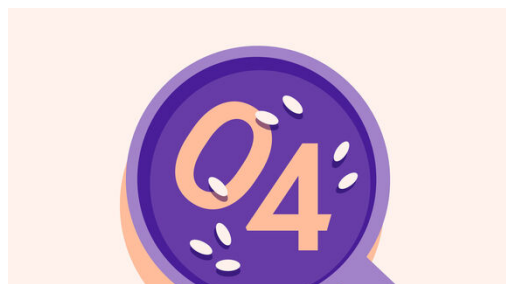
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 764kcal, vet 46.0g, koolhydraten 51.4g, eiwit 34.8g



1. Groente koken

Steek de barbecue aan (zie ook **stap 5**). Laat 2el boter op kamertemperatuur komen. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Doe de **aardappels incl. schil** in het kokende water en kook ca. 5min. Voeg dan de **sperziebonen** toe en kook nog 10-15min tot beide gaar zijn. Giet af in een vergiet.



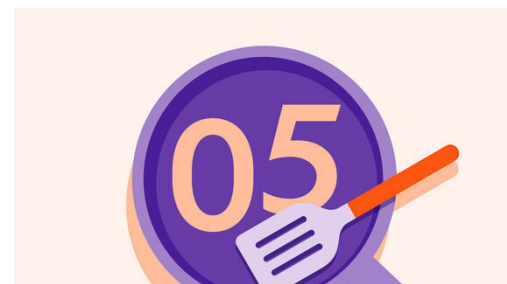
4. Aardappelsalade afmaken

Meng de **chimichurri** met de **aardappelen** en **sperziebonen**. Proef en voeg evt. extra peper, zout, olijfolie en balsamicoazijn toe.



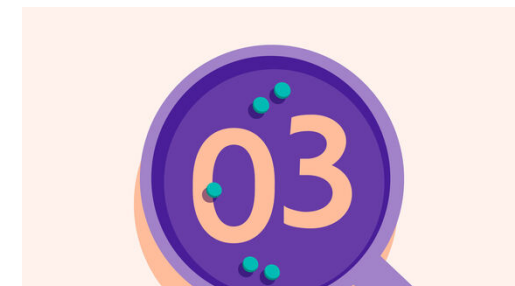
2. Chimichurri pureren

Pel de **sjalot** en snipper grof. Scheur de **peterselie incl. steeltjes** grof. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Doe alles in een hoge (maat)beker, voeg de **helft van de oregano**, 4el olijfolie en 2el basamicoazijn toe en pureer tot een glade **chimichurri** (zie ook **stop 6**). Breng op smaak met een flinke snuf peper en zout.



5. Vlees grillen

Verhit de grillpan, als je die gebruikt, op hoog vuur. Gril het **vlees** op de BBQ, of in de grillpan met 1el olijfolie, in 3-4min per kant (voor medium) of langer (voor well-done) gaar. Laat afgedekt rusten op een bord. Serveer dan met de **aardappelsalade** en **cajunboter**.



3. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Kruid met een flinke snuf peper en zout. Roer de **kruidenmix** door de boter uit stap 1.



6. Kwaliteitswerk

Heb je toevallig een vijzel in huis en ben je wel in voor wat stevig werk in ruil voor een geweldige smaak? Bereid de **chimichurri** dan met de hulp van de vijzel. Zo ga je van luxe naar... nog luxer!