

DINNERLY



Entrecôte op romige aardappelgratin met geroosterde spruitjes en salade



40-50min



2 personen

Dit feestelijke gerecht is rijk, luxe en hartstikke lekker. De malse steak en aardappelgratin maken zelfs van een doordeweekse avond een bijzonder feest voor de zintuigen. Knapperig geroosterde spruitjes en een fijne salade met eetbare bloemen passen perfect in dit voortreffelijke plaatje. Een genot om te koken en een genot om te eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruiden aardappels
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 5g verse tijm
- 200ml bechamel^{1,7}
- 100g belegen Gouda, geraspt⁷
- 200g gepelde spruitjes
- 1x entrecôte
- 200g mesclun met bloemen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn¹⁷

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- 2 middelgrote kookpannen
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- garde
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1154kcal, vet 75.7g, koolhydraten 61.1g, eiwit 55.0g



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 snij ze in heel dunne schijfjes (gebruik evt. een mandoline of kaasschaaf). Kook ze 4-5min in het water en laat ze dan uitlekken in een vergiet.



2. Saus maken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de knoflook toe met de takjes **rozemarijn** en **tijm** en fruit ca. 30sec. Roer de **bechamel** en 1tl mosterd erdoor en breng aan de kook. Laat 3-5min inkoken tot de **saus** mooi romig is. Verdun evt. met wat melk of water. Vis de **kruiden** eruit en kruid naar smaak met peper en zout.



3. Gratin bakken

Meng de **aardappelschijfjes** in een kleine ovenschaal met de **helft van de kaas**. Verdeel het **mengsel** gelijkmatig over de schaal en giet de **saus** uit stap 2 erover. Bak ca. 20min in de oven tot de **gratin** goudbruin en gaar is. Bestrooi dan met de **rest van de kaas** en bak nog eens 5min tot de **kaas** gesmolten is.



4. Spruitjes roosteren

Halveer de **spruitjes** en hussel ze om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster 15-20min in de oven, tot ze mooi gebruid zijn. Hak de **peterselie mét steeltjes** heel fijn en klop een **dressing** van de **peterselie**, 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout.



5. Vlees braden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Bak het **vlees** 3-4min per kant. Haal het uit de pan, bestrooi met een snuf peper en zout en laat even rusten. Meng de **dressing** door de **sla**. Snij het **vlees** in dunne repen en verdeel het met de **spruitjes** en **gratin** over de borden. Serveer met de **salade**.



6. Beter met boter

Om de smaak nog rijker te maken kun je wat boter toevoegen aan het vlees. Bak eerst op een kant in de olie, draai het vlees om, besmeer met 1tl boter en leg wat takjes rozemarijn en tijm in de pan. Dat ruikt al heerlijk! Druppel bij het serveren wat van de boter over het vlees en klaar ben je.