



Supersnel V2: Indonesische bio-biefstuk

op gnocchi met komkommer-sesamsalade



ca. 20min



2 personen

Vandaag presenteert onze chef een heel bijzondere combinatie: malse biologische biefstuk op zachte gnocchi in een rijke, zelfgemaakte pindasaus met ketjap manis. Voor een fijne, frisse noot maak je er een verse komkommersalade met sesam bij. Heel lekker, heel origineel, heel Marley Spoon.

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 50ml ketjap manis ⁶
- 1 grote komkommer
- 1 zakje sesam ¹¹
- 1 zakje sesamoliel ¹¹
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 bosui
- 2 biologische kogelbiefstukken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

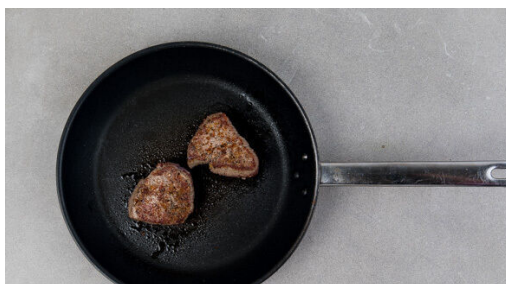
Voedingswaarde per portie

calorieën 844kcal, vet 24.6g, koolhydraten 104.3g, eiwit 51.6g



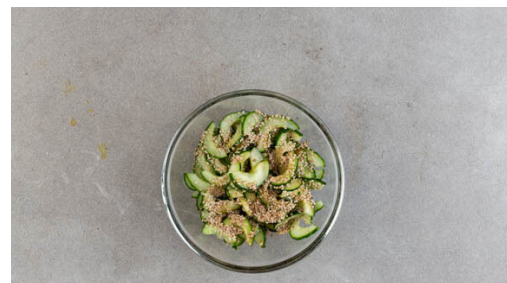
1. Saus maken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **gnocchi**. Meng de **pindakaas**, de **helft van de ketjap manis** en 1el azijn tot een **saus**.



4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en wrijf in met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad het **vlees** 2-3min per zijde, afhankelijk of je het medium of meer doorbakken wilt. Neem uit de pan en laat afgedekt rusten op een bord tot het serveren. Bewaar de pan met het **braadvocht**.



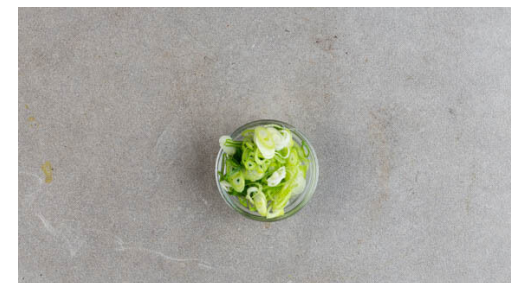
2. Salade maken

Halveer de **komkommer** in de lengte, lepel de zaadlijsten eruit en snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Hussel deze om met de **sesam**, de **sesamoliel**, de **helft van de sojasaus**, 1el azijn en een snuf zout. Proef of je nog meer **sojasaus** wil toevoegen.



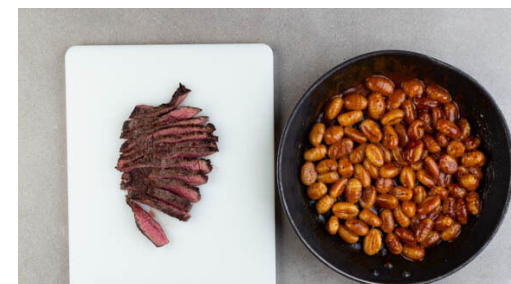
5. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en laat de **gnocchi** uitlekken in een vergiet.



3. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen.



6. Gnocchi mengen

Voeg de **gnocchi** en de **pindasaus** toe aan de koekenpan met **braadvocht** en meng goed. Voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om de **saus** iets te verdunnen. Zet het vuur laag tot middelhoog en verwarm ca. 2min. Snijd het **vlees** in plakken en verdeel met de **gnocchi** over de borden. Bestrooi met de **bosui** en geef de **salade** erbij.