

# DINNERLY



## Biefstuk met romige burrata met aardappelpuree en gebakken spruitjes



ca. 45min



2 personen

Dit feestmaal is echt een klasse apart: malse biefstuk met een bijzondere pruimenchutney op een bedje van romige aardappelpuree. Je serveert er ook nog eens romige burrata bij met fruitige cranberry's en spruitjes uit de oven. Dit alles maak je af met knapperige hazelnoten. Gewoonweg een hemelse combinatie!



### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 400g gepelde spruitjes
- 25g gedroogde cranberry's
- 1 burrata <sup>2</sup>
- 25g hazelnoten <sup>5</sup>
- 2 biefstukken
- 1 pakje kruidige pruimenchutney <sup>3</sup>

### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 100ml melk <sup>2</sup>
- 2el boter <sup>2</sup>
- ½tl bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- balsamicoazijn <sup>4</sup>

### KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- aardappelstamper
- vergiet

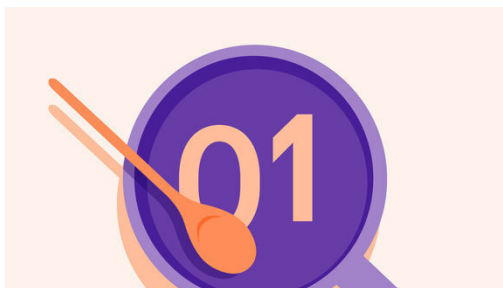
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 985kcal, vet 50.5g, koolhydraten 73.1g, eiwit 53.3g



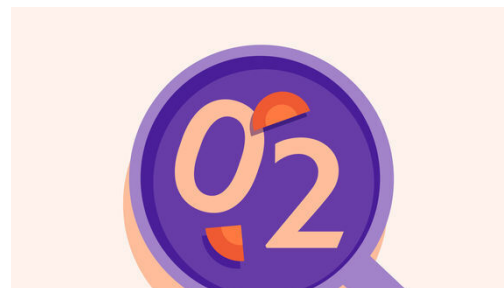
#### 1. Puree bereiden

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 in grove stukken. Kook ze in ca. 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en doe ze terug in de pan. Voeg 100ml melk en 1el boter toe, stamp tot een romige **puree** en breng op smaak met peper en zout.



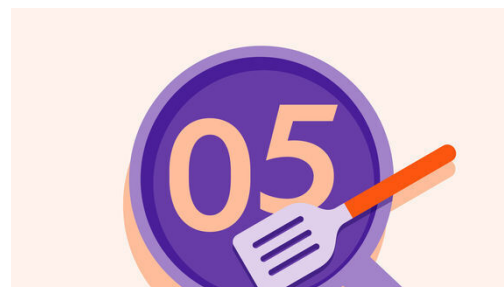
#### 4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Verhit de middelgrote koekenpan opnieuw op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad het **vlees** 2-3min per kant. Zet het vuur laag en laat het **vlees** nog 1min (voor medium) tot 3min (voor well-done) garen. Laat afgedekt rusten op een bord. Smelt 1el boter in de pan, voeg ½tl bloem toe en bak ca. 1min.



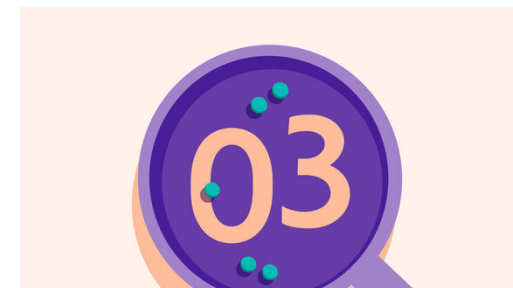
#### 2. Spruitjes bakken

Halveer de **spruitjes**, verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en meng ze met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout. Bak de **spruitjes** 15-20min in de oven, tot ze lichtbruin en gaar zijn. Schep halverwege goed om.



#### 5. Saus bereiden

Voeg de **chutney** en 50ml water toe aan de pan en laat de **saus** 30sec koken, neem de pan dan van het vuur. Schep de **puree** op borden, leg het vlees en de **spruitjes** erbij en giet de **saus** over het **vlees**. Halveer de **burrata** en bestrooi met de **cranberry's**. Garneer met de **hazelnoten** en serveer.



#### 3. Garnituur voorbereiden

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **cranberry's**, 50ml water, 1el balsamicoazijn en ½el suiker toe en laat het geheel 6-8min koken, tot de vloeistof licht is ingedikt (zie ook **stap 6**). Giet de **burrata** af. Verhit een middelgrote droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 2-3min goudbruin. Schep uit de pan, laat ze afkoelen en hak ze grof.



#### 6. Ruikt naar december!

Voeg een snuf kaneel of peperkoek- of speculaaskruiden toe aan de cranberry's voor een chique decembersmaak.