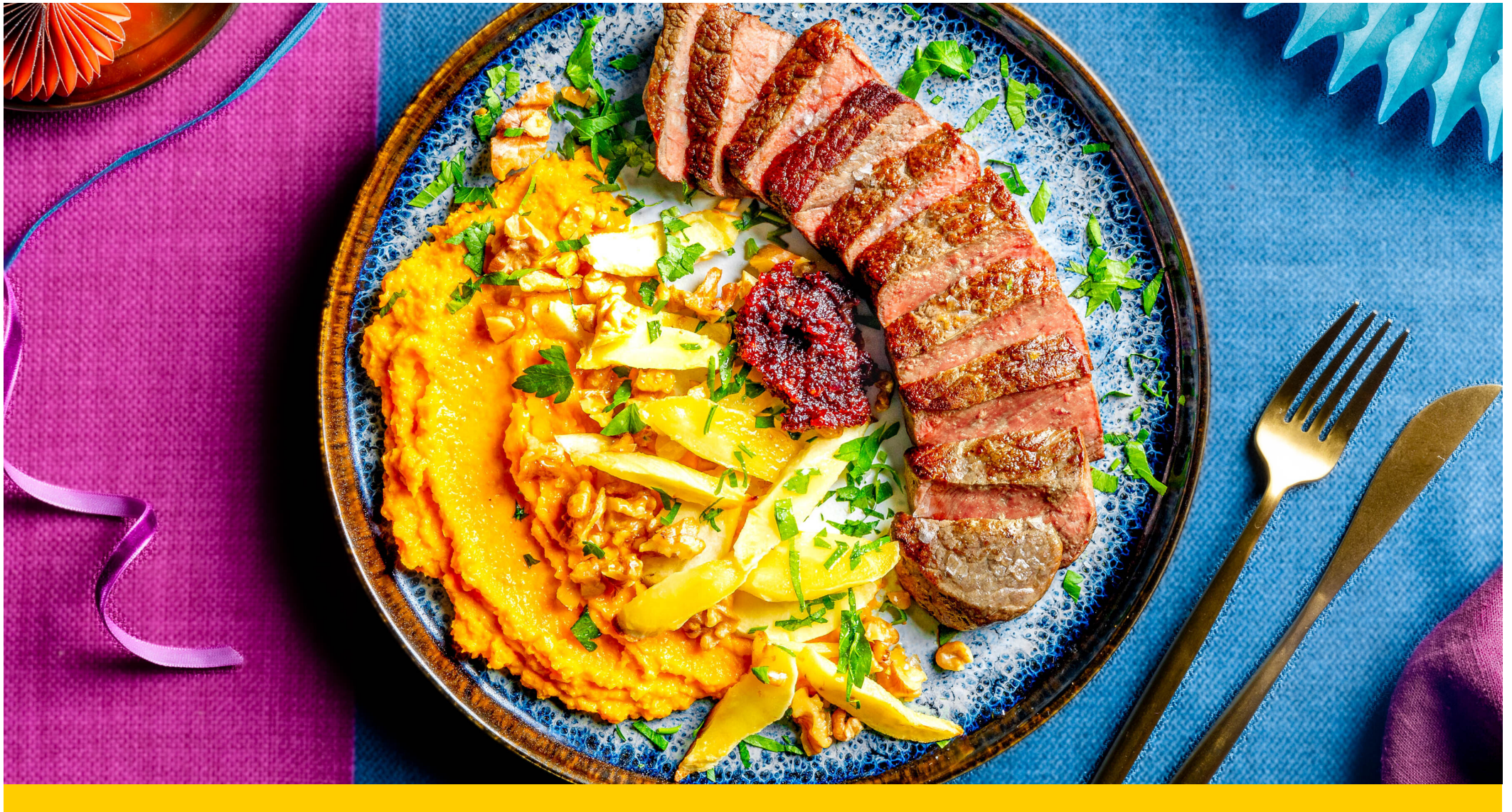




V1: Biefstuk met cranberrysaus

met geroosterde pastinaak en wortelpuree



ca. 45min



2 personen

De feestdagen naderen, dus wij gooien het liefst overal cranberrysaus over. Zo ook over deze malse biefstuk met geroosterde wintergroenten. Je gaart de pastinaak en wortel samen in de oven, waarna je de wortel pureert met roomboter, voor een prachtige oranje puree. En walnoten mogen natuurlijk niet ontbreken bij een winterse maaltijd als deze.

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 2 wortels
- 1 pastinaak
- 25g gedroogde cranberry's
- 25g walnoten ¹⁵
- 10g verse peterselie
- 2 biefstukken

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 719kcal, vet 39.8g, koolhydraten 49.1g, eiwit 35.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en halveer het **sjalotje** en hak fijn. Pers de **sinaasappel** uit.



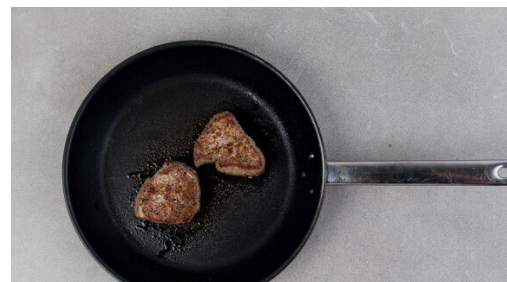
2. Groenten roosteren

Schil of schrob de **wortels**, snijd ze in de lengte doormidden en dan in schuine plakjes. Schil en snijd de **pastinaak** op dezelfde manier. Verdeel de **wortel** en **pastinaak** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie. Rooster 15-20min in de oven en schep halverwege om.



4. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze in de laatste 3-4min mee op de bakplaat. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



5. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog en braad het 2-3min per kant afhankelijk van of je het medium of well-done wilt. Neem uit de pan en bestrooi met peper en zout. Laat het **vlees** tot het serveren afgedekt rusten op een bord.



3. Cranberrysaus maken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **sjalot** 2-3min en voeg dan de **cranberry's** toe met **2el sinaasappelsap**, 2el balsamicoazijn en 1tl suiker. Draai het vuur laag en laat de **sous** 3-4min pruttelen. Doe in een hoge (maat)beker en pureer glad. Schenk de saus terug in de kookpan en maak de maatbeker schoon.



6. Puree maken

Doe de **wortel**, 1el boter en een snuf peper en zout in de maatbeker en pureer glad. Snijd het **vlees** tegen de draad in in plakken. Verdeel de **wortelpuree** en het **vlees incl. braadsappen** over de borden. Top met de **pastinaak**, de **walnoten** en de **peterselie** en besprenkel met de **cranberrysaus**.