



Special V2: Biologische steak frites

met bieslookboter en romana-radijssalade



ca. 30min



2 personen

Vandaag zet je een Franse bistroklassieker op tafel! Malse biefstuk met een luxe bieslookboter, geserveerd met knapperige, zelfgemaakte ovenfrietjes en een frisse salade met radijsjes. Je zult zien: de frietjes van verse aardappels zijn zo snel klaar – nadat je deze hebt geprobeerd, grijp je nooit meer naar diepvriesfriet!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 10g verse bieslook
- 2 biologische kogelbiefstukken
- 1 bosje radijsjes
- 2 kropjes babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁷
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- vershoudfolie

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 722kcal, vet 44.2g, koolhydraten 44.7g, eiwit 35.8g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil evt. de **aardappels**, snijd ze in plakken van ca. 1cm dik en dan in frietachtige staafjes.



2. Friet bakken

Leg de **friet** op een bakplaat met bakpapier, hussel om met 1el olijfolie en verdeel gelijkmatig. Bak de **friet** in het midden van de oven in 20-25min goudbruin. Kruid ze voor het serveren naar wens met zout.



3. Bieslook snijden

Hak de **bieslook** fijn.



4. Boter voorbereiden

Schep 3el boter in een kleine kom en roer de **gehakte bieslook** door de boter. Breng op smaak met peper en zout. Rol de **bieslookboter** in vershoudfolie tot een klein worstje en leg 10-15min in de koelkast of vriezer.



5. Vlees bakken

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



6. Salade maken

Snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Snijd de **babyromanasla** in de lengte in dunne repen. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, ½tl mosterd en een snuf peper, zout en suiker en meng met de **radijs** en de **sla**. Verdeel de **biefstukken**, **friet** en **salade** over borden. Snijd de **bieslookboter** in plakjes, leg op de **biefstukken** en serveer.