



Klassieker: Biefstuk met broccolini

met pindasaus op hutspot



ca. 40min



2 personen

Vandaag op tafel: de oer-Hollandse klassieker hutspot, maar dan in een nieuw jasje. Geserveerd met malse biefstuk, geroosterde broccolini en een lekkere pindasaus, krijgt deze stevige puree van aardappel, wortel en ui een eigentijdse, heerlijke upgrade. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 wortel
- 2 uien
- 200g broccolini
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 teen knoflook
- 2 biefstukken
- 140g satésaus ^{1,5,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 75ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

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

Kooktip

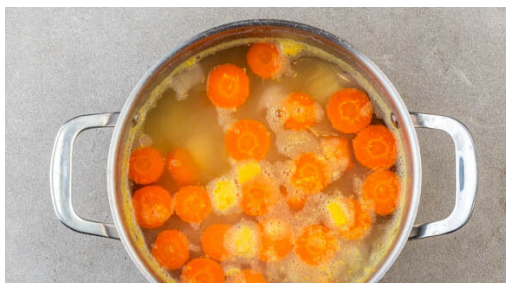
Als je het vlees liever doorbakken hebt, bak het vlees in stap 5 dan 1-2min langer.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

Calorieën 844kcal, vet 41,4g



1. Groente koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukjes van ca. 2cm. Schil of schrob de **wortel** evt. en snijd ook in stukjes van ca. 2cm. Pel en halveer de **uien** en snijd grof. Doe de **groente** in het kokende water en kook in 20-25min gaar.



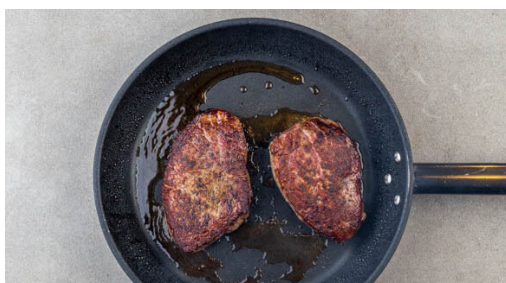
2. Groente stampen

Giet de **groente** af in een vergiet en laat uitlekken. Doe terug in de pan met 50-75ml melk, 1el boter en een flinke snuf peper en zout en stamp grof. Leg een deksel op de pan en houd op laag vuur warm. Roer af en toe om en voeg evt. beetje bij beetje water of melk toe als de **hutspot** te droog wordt.



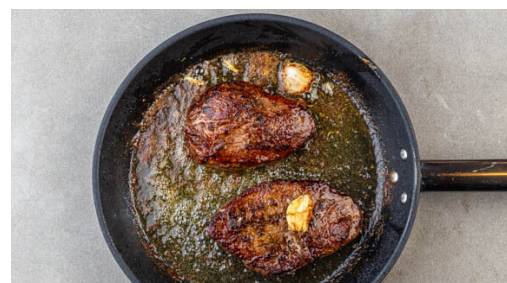
3. Broccolini roosteren

Leg de **broccolini** op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el plantaardige olie, de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout. Rooster 8-12min in de oven, tot de **broccolini** gaar en licht gebruind is.



4. Vlees braden

Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 250ml heet water. Plet de **ongepelde knoflook** met de vlakke kant van een mes. Dep het **vlees** droog en kruid met de **rest van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en braad het **vlees** ca. 2min per zijde aan.



5. Vlees afmaken

Neem de pan van het vuur en zet het vuur helemaal laag. Voeg 1el boter en de **knoflook** toe aan de pan en zet de pan terug op het vuur. Braad het **vlees** nog 1-2min per zijde en lepel hierbij het **braadvet** voortdurend over het **vlees**. Laat het **vlees** afgedekt op een bord rusten tot het serveren.



6. Saus maken

Doe de **satésaus**, de **helft van de bouillon** en 1tl azijn in de gebruikte koekenpan en breng kort aan de kook. Breng op smaak met peper en zout en laat het geheel ca. 2min zachtjes koken op laag vuur, tot er een romige **sous** ontstaat. Serveer het **vlees** en de **broccolini** bovenop de **hutspot** en maak naar wens af met de **sous**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**