



## Biefstuk met pommes Anna

en salade met mosterddressing



30-40min



2 personen

Pommes Anna is een aardappelbijgerecht uit de klassieke Franse keuken. De flinterdunne aardappelen worden in de oven gebakken met boter en knoflook en zijn - mede dankzij hun fijne structuur - ontzettend lekker. Voor erbij serveer je malse biefstuk en een salade van babyromana met rode ui en mosterddressing.

### Wat je van ons krijgt

- 2 kroppen babyromanasla
- 2 rode uien
- 1 teen knoflook
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 biefstukken

### Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mosterd <sup>10</sup>
- 2 el boter <sup>7</sup>
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote ovenvaste pan
- kleine koekenpan
- dunschiller

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.

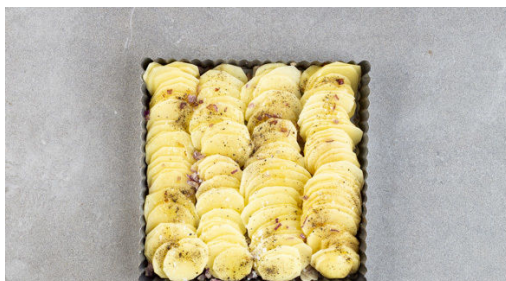
### Voedingswaarde per portie

calorieën 711kcal, vet 38.9g, koolhydraten 50.9g, eiwit 36.4g



#### 1. Sla snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de stronken van de **sla**, haal de bladeren uit elkaar en snij ze in reepjes. Pel en halveer de **uien**, snijd **3 helften** in dunne reepjes en snipper de **rest** fijn. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.



#### 4. Pommes Anna maken

Schep de **ui** en **knoflook** in een ovenschaal. Houd een beetje gesmolten boter achter. Verdeel de **aardappelschijfjes** dakpansgewijs over de ovenschaal en schenk de rest van de boter erover. Bestrooi met peper en zout en bak in 25-30min goudbruin en gaar in de oven.



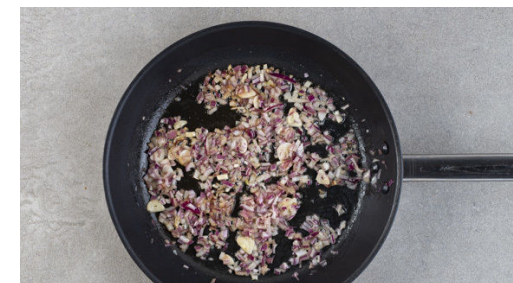
#### 2. Aardappels snijden

Schil de **aardappels** en snijd ze in heel dunne schijfjes.



#### 5. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het rondom in met peper en zout. Verhit een middelgrote ovenvaste koekenpan op hoog vuur met 2el olijfolie. Braad het **vlees** 1min op elke kant stevig aan. Bak het vlees nog 5-6min in de oven tot het medium gaar is. **Tip:** Heb je geen ovenvaste pan, hevel het **vlees** dan over naar een ovenschaal.



#### 3. Uienboter maken

Smelt 2el boter in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Wacht tot de boter niet meer schuimt, voeg de **gesnipperde ui** en de **knoflook** toe en bak ca. 1min. Neem de pan van het vuur.



#### 6. Dressing maken

Meng de **uireepjes** met 1el mosterd, 2el olijfolie, azijn en water. Breng op smaak met een snuf peper, zout en suiker en meng met de **sla**. Serveer de **biefstuk** met de **pommes Anna** en de **salade**.