



V: Bio-kogelbiefstuk 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 biologische kogelbiefstuk 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 biologische kogelbiefstukken

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mosterd ¹⁰
- 2 el boter ⁷
- 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.

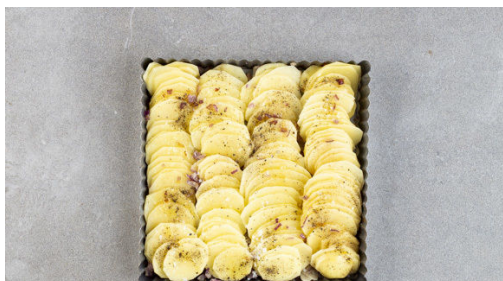
Voedingswaarde per portie

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.



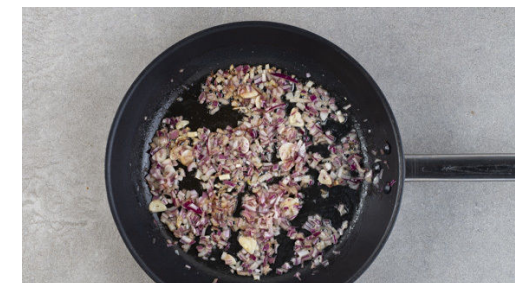
2. Aardappels snijden

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 2 el 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**.