



Biefstuk salsa verde

met aardappel en tomaat uit de oven



30-40min



2 personen

Liefde gaat door de maag - aldus een bekend spreekwoord. Daarom staat er vandaag een fantastisch mals biefstukje op het menu om jouw lieveling(en) mee in te pakken. Je serveert dit lekkere stuk vlees met knapperige aardappeltjes en salsa verde, een tongstrekende kruidensaus met Argentijnse roots. ¡Buen provecho!

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 25g verse kruidenmix: peterselie, basilicum & rozemarijn
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 4 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kappertjes
- 2 biefstukken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- evt. boter

Kookgerei

- oven
- grote barbecue, grillpan of koekenpan
- staafmixer
- 2 bakplaten met bakpapier
- fijne keukenrasp
- zeef of vergiet
- aluminiumfolie

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

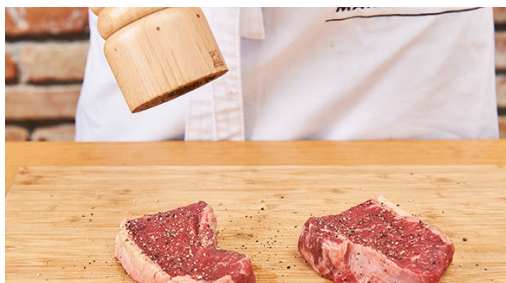
Voedingswaarde per portie

calorieën 669kcal, vet 34.9g, koolhydraten 46.2g, eiwit 38.0g



1. Aardappels bereiden

Verwarm de oven voor op 220°C en steek de BBQ als je die gebruikt. Laat de **biefstukken** op een bord op kamertemperatuur komen. Boen de **aardappels** schoon, snijd ze in partjes en leg op een bakplaat met bakpapier. Breek de **rozemarijntakjes** in stukjes. Meng de **aardappels** met 1-2el olijfolie, **rozemarijn**, 1/4tl zout en peper. Rooster in 25-30min gaar in de oven. Hussel halverwege om.



4. Biefstuk bereiden

Wrijf beide kanten van de **biefstukken** royaal in met peper. Smelt 1el boter of verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of grillpan op hoog vuur en braad de **biefstukken** 1-2min per kant. Beweeg het **vlees** daarbij telkens over de bodem van de pan, maar prik er niet in. Zo wordt het **vlees** gelijkmatig gaar en bruin. *Gebruik je een BBQ?* Bak het **vlees** dan 1min per zijde!



2. Tomaten roosteren

Rasp de **kaas** fijn. Halveer de **tomaten** en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Pluk de **basilicumblaadjes**. Kneus voor **elke tomaathelft** telkens **één basilicumblaadje** en stop deze in de **tomaat**. Bestrooi de **tomaten** met de **kaas**, peper en zout. Plaats de bakplaat na 15-20min een niveau onder de **aardappels** en bak ca. 10min totdat de **kaas** is gesmolten.



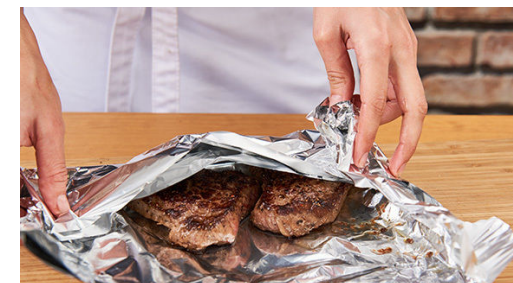
5. Garing testen

Test of het **vlees** een *medium* garing heeft door met je wijsvinger het **vlees** te voelen. Vergelijk dit met het gevoel in de muis van je hand als je je duim en middelvinger ontspannen tegen elkaar houdt. Gebruik duim en wijsvinger voor *rare*, duim en ringvinger voor *well done*.



3. Salsa verde maken

Pel en halveer de **knoflook**. Spoel de **kappertjes** in een zeefje om met water. Doe de **helft van de knoflook**, **peterselie**, **rest van de basilicum**, **helft van de kappertjes**, 2-3el olijfolie, 1-2el water en een snuf peper in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer grof. Gebruik **meer kappertjes** en **knoflook** naar wens.



6. Biefstuk laten rusten

Neem de **biefstukken** uit de pan of van de BBQ en wikkel ze in aluminiumfolie. Laat de **biefstukken** in de warme pan zo nog ten minste 5min rusten, zo wordt het **vlees** goed mals. Serveer de **biefstuk** met een schepje **salsa verde**, de **tomaten** en **aardappeltjes**.