



Biefstuk met tahindip

met geroosterde groente en hazelnoten



ca. 35min



2 personen

Bij Marley Spoon verrassen we je graag met spannende combinaties. Bijvoorbeeld door een traditionele biefstuk te combineren met tahin, een sesamzaadpasta die veel wordt gebruikt in gerechten uit het Midden-Oosten. Vandaag maak je daarom zelf een heerlijk romige tahindip. Erbij serveer je een kleurrijk wortelpalet en aardappeltjes uit de oven en je maakt het af met een garnering van gehakte hazelnoot.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 teen knoflook
- 1 pastinaak
- 2 paarse wortels
- 1 gele wortel
- 1 zakje vadouvan-kruiden
- 25g tahin ²
- 25g hazelnoten ³
- 2 biefstukken

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

eieren (1), sesamzaad (2), noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

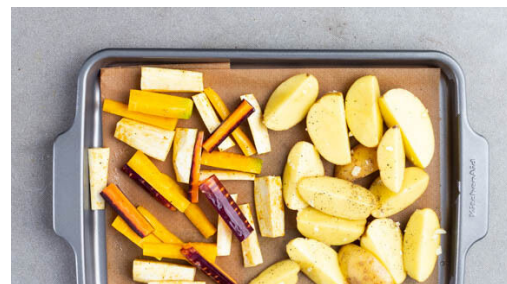
Voedingswaarde per portie

calorieën 833kcal, vet 47.8g, koolhydraten 55.0g, eiwit 40.7g



1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes van ca. 2cm breed. Pel de **knoflook** en hak fijn. Meng de **aardappels** met de **knoflook**, ½el olijfolie en ½tl peper en zout en verdeel ze over 1 helft van een bakplaat met bakpapier.



2. Groente roosteren

Schil de **pastinaak** en **wortels**, halveer ze in de lengte en snijd in staafjes van ca. 5cm. Meng de **groente** met de **helft van de kruidenmix**, ½el olijfolie en een flinke snuf peper en zout en verdeel ze over de andere helft van de bakplaat. Bak de **groente** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



3. Dip maken

Meng de **tahin**, 2el mayonaise, 1el water en 1tl azijn tot een **dip**. Breng op smaak met peper en zout.



4. Noten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet opzij, de pan gebruiken we zo weer.



5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en wrijf het rondom in met een snuf peper en zout. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** 2-3min aan elke kant, afhankelijk van of je het medium of well done wilt. Neem het **vlees** uit de pan en laat afgedekt op een bord rusten tot het serveren.



6. Vlees snijden

Snijd het **vlees** tegen de draad in in plakken. Verdeel de **aardappels, groente** en **tahindip** over borden en schik het **vlees** erbovenop. Garneer met de **gehakte hazelnoten** en serveer.