



Italiaans broodje bio-biefstuk

met courgette en basilicumcrème



ca. 25min



2 personen

Ben je op zoek naar een luxe traktatie om jezelf eens goed te verwennen? Dan ben je op het juiste adres! Dit verrukkelijke broodje met biologische kogelbiefstuk wordt naar een hoger niveau getild door populaire ingrediënten uit de Italiaanse keuken zoals courgette, tomaat en basilicumcrème. Bovendien hoef je er niet lang voor in de keuken te staan. Wij durven het wel te beloven: na het proeven van dit broodje ben je verkocht!

Wat je van ons krijgt

- 2 baguettes ²
- 1 courgette
- 2 tomaten
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 2 biologische kogelbiefstukken
- 1 zakje basilicumcrème

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ³
- 2 el mayonaise ¹
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 838kcal, vet 42.2g, koolhydraten 75.9g, eiwit 41.6g



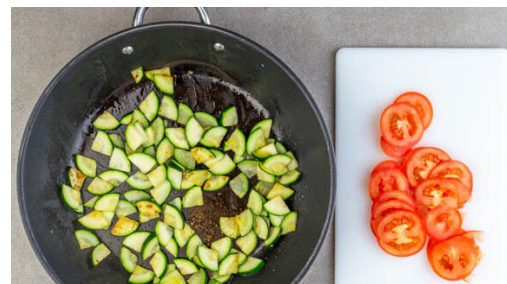
1. Baguettes afbakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Bak de **baguettes** in 4-5min af in de oven en laat ze afkoelen.



4. Baguettes roosteren

Snijd de **baguettes** open en rooster kort met de snijkant naar beneden in de koekenpan met het **braadvet**.



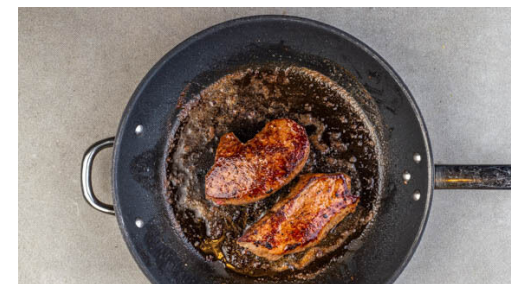
2. Courgette bakken

Snijd de **courgette** in de lengte in vieren en vervolgens dwars in dunne plakjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1 el olijfolie en bak de **courgette** 5-7min. Snijd ondertussen de **tomaten** in dunne plakjes. Kruid de **courgette** met de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout. Bak de **courgette** verder tot de plakjes zacht zijn en schep uit de pan.



5. Saus maken

Maak een **romige saus** van de **basilicumcrème**, 2el mayonaise, ½tl balsamicoazijn en een snuf peper en zout.



3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en kruid rondom met een flinke snuf zout. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1 el olie. Braad het **vlees** 2-3min per kant, afhankelijk van of je het medium of well done wilt. Neem de pan van het vuur en voeg 1 el koude boter toe. Wentel het **vlees** rondom door de opschuimende boter en laat afgedekt rusten op een bord.



6. Vlees snijden

Snijd het **vlees** tegen de draad in in dunne repen. Bestrijk de **broodjes** met de **saus**, beleg met **vlees**, **courgette** en **tomaat** en dien op.