

DINNERLY



Biefstuk met romige kappertjessaus met ovenfriet en een bonte salade



ca. 40min



2 personen

Wie heeft er zin in een klassiek brasseriegerecht? Komt eraan, in deze Dinnerly-versie van de bekende "steak frites." Een malse biefstuk wordt geserveerd met een saus van kappertjes, crème fraîche en sjalot. Daarbij maak je gouden ovenfrietjes en een knapperige salade met radijsjes. Simpel, elegant en oh-zo-lekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 sjalotje
- 1 bosje radijsjes
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 biefstukken
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 1 zakje kappertjes
- 2 kroppen babyromanasla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise ¹
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 812kcal, vet 50.5g, koolhydraten 50.0g, eiwit 36.7g



1. Radijsjes inleggen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el mayonaise, 1tl (witte wijn)azijn, 1tl honing en een snuf peper en zout. Pel het **sjalotje** en snipper heel fijn. Verwijder de tipjes van de **radijsjes** en snij ze in dunne plakjes. Meng de **radijs** met de **dressing** en de **helft van het sjalotje**.



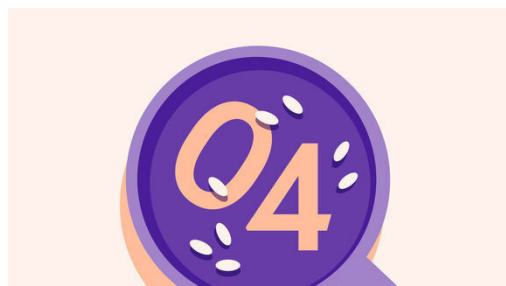
2. Friet maken

Schrob de **aardappels** en snij ze **mét schil** in frietjes van ca. 1cm dik. Hussel ze om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Bak ze 20-24min in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn (zie ook **stap 6**). Wentel ze halverwege de baktijd.



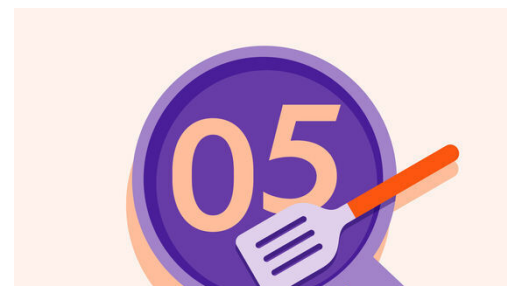
3. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het rondom in met zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Braad het **vlees** 2-4min op elke kant, afhankelijk van hoe dik het **vlees** is. Zet het vuur middelhoog en laat nog 1min (voor medium rare) tot 3min (voor well done) afgedekt garen. Neem het **vlees** uit de pan en laat afgedekt rusten tot het serveren.



4. Saus maken

Verwarm de koekenpan met het braadvet en fruit de **rest van de sjalot** ca. 2min op middelhoog vuur. Schraap over de bodem om de bakstukjes los te krijgen voor extra smaak. Roer de **kappertjes**, **½ van de crème fraîche** en 3el water erdoor. Zet het vuur laag en laat inkoken tot de **saus** goed romig is. Roer tenslotte het **vocht** dat tijdens het rusten uit het **vlees** is gekomen erdoor.



5. Salade maken & serveren

Verwijder de harde onderkant van de **sla** en haal de bladeren uit elkaar. Meng ze voorzichtig met de **radijsjes**. Kruid het **vlees** met een snuf peper en snij in dikke plakken. Verdeel het **vlees** over de borden en serveer met de **kappertjessaus**, de **ovenfriet** en de **salade**.



6. Zo knapperig mogelijk!

Het kan best lastig zijn om aardappel echt knapperig te krijgen in de oven. Hiervoor is het belangrijk dat ze goed over de bakplaat uitgespreid worden. Daarnaast helpt het om na het bakken de oven uit te schakelen en de ovendeur op een kier te zetten. Laat de aardappels nog zo'n 5min in de oven afkoelen – zo worden ze krokanter.