



Biefstuk met srirachaglaze

en geroosterde wortelsalade



ca. 25min



2 personen

De scherpe chilisaus sriracha is vernoemd naar de Thaise kuststad Si Racha, waar het al meer dan tachtig jaar wordt gemaakt. De basis is steevast rode chilipeper, zout, flink wat knoflook en azijn. Een slimme Californiër besloot er in de jaren '80 een Westerse variant op te maken. Inmiddels is die wereldwijd een hit, dus probeer de sriracha snel als smaakmaker in mayonaise, een vinaigrette of - zoals hier - een glaze!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 pastinaak
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 speltbroodje ^{1,6,7}
- 1 sachet sriracha
- 1 kuipje honing
- 2 biefstukken
- 1x veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grillpan of grote koekenpan

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

Kooktip

De pan is heet genoeg als een druppeltje water er gelijk in begint te bruisen en binnen een paar seconden verdampt.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

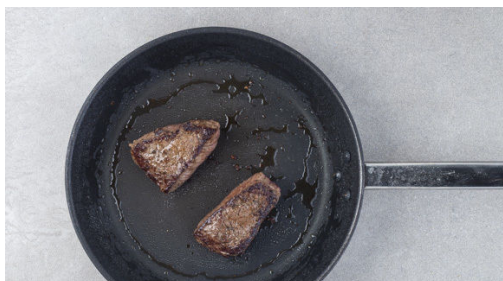
Voedingswaarde per portie

calorieën 573kcal, vet 28.9g, koolhydraten 41.4g, eiwit 32.8g



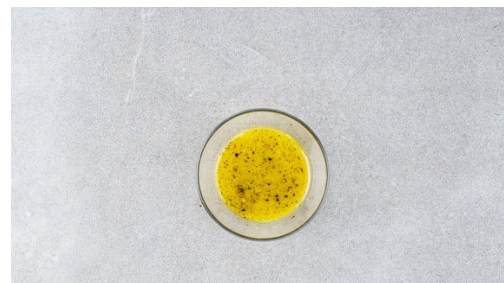
1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil en snijd de **wortel** en **pastinaak** schuin in dunne schijfjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2tl olijfolie en wat zout en peper. Rooster 15-20min in de oven tot de **groenten** gaar en goudbruin zijn.



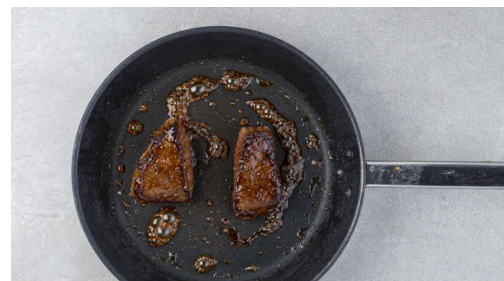
4. Biefstuk bakken

Meng de **sriracha** met de **honing** en 1/8tl zout. Verhit 1tl olijfolie in een grote koekenpan of grillpan op hoog vuur (**zie tip, links**). Voeg de **biefstukken** toe en bak ze 1min per zijde voor een *rare tot medium* garing. Bak het **vlees** 2min per zijde voor een *medium tot well done* garing.



2. Dressing maken

Meng de **mosterd** met 1el azijn, 2el water, 1el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper.



5. Biefstuk glaceren

Zet het vuur middellaag en besprenkel de **biefstukken** met de **srirachahoning**. Bak dan nog eens 30sec per zijde. Laat het **vlees** dan ten minste 5min op een bord rusten. Bedruppel dan met de **glaze** uit de pan.



3. Walnoten hakken

Hak de **walnoten** grof en leg ze met het **broodje** op een 2e bakplaat met bakpapier. Bak 5-7min in de oven onder plaat met **groenten**.



6. Salade maken

Meng de **ovengroenten**, **walnoten** en de **helft van de dressing**. Laat iets afkoelen en meng de **groenten** dan met de **sla** en de **rest van de dressing**. Snijd het **brood** in sneetjes. Snijd de **biefstukken** schuin in plakken. Serveer de **biefstukken** met de **salade** en het **brood**.