



Biefstuk met frisse tomatensalsa

en geroosterde aardappeltjes



30-40min



2 personen

Op sommige dagen gaat er niets boven een malse biefstuk. Zeker niet als je het sappige stukje vlees combineert met een karaktervolle salsa van tomaten, ui en basilicum. Erbij in de oven gebakken aardappelwedges en courgette. Samen bewijzen deze ingrediënten dat je voor een smaakvol gerecht niet veel nodig hebt.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 courgette
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 2 biefstukken
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 612kcal, vet 29.8g,
koolhydraten 47.2g, eiwit 33.8g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de **aardappels** in partjes. Hussel ze om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper.



2. Aardappels roosteren

Verdeel de **aardappelpartjes** over een bakplaat met bakpapier en rooster ze ca. 10min in de oven.



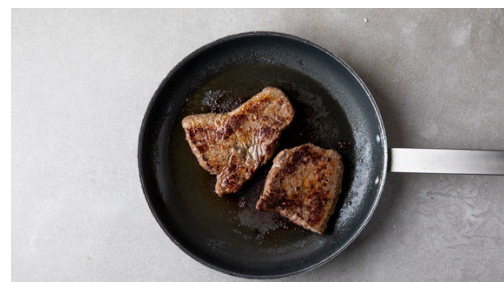
3. Groenten roosteren

Snijd de **courgette** in blokjes. Meng ze met een scheutje olijfolie en een snuf zout. Neem na 10min de bakplaat uit de oven en leg de **courgette** erbij. Rooster **alles** nog 15-20min in de oven tot de **groenten** goudbruin en gaar zijn.



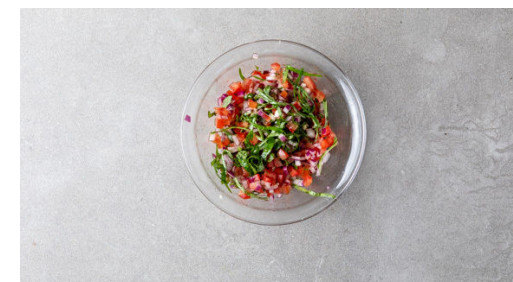
4. Salsa voorbereiden

Snijd **tomaten** in kleine blokjes (je kunt evt. de pitjes verwijderen). Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



5. Biefstuk bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **biefstukken** 1-2min per kant totdat het **vlees** is dichtgeschroeid. Leg de **biefstukken** dan in een ovenschaal en bestrooi ze met peper en zout. Bak 5-10min de oven tot het **vlees** de gewenste garing heeft.



6. Salsa afmaken

Snijd de **basilicumblaadjes** in reepjes. Meng de **tomaten** in een kom met de **ui**, **basilicum**, **knoflook**, 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout, suiker en peper. Serveer de **aardappels**, **courgette** en **biefstuk** met de **salsa**.