



Gebakken bavette met salsa verde

met aardappeltjes en tomaat uit de oven



30-40min



2 personen

Liefde gaat door de maag - aldus een bekend spreekwoord. Daarom staat er vandaag een fantastisch mals biefstukje op het menu om jouw lieveling(en) mee in te pakken. Je serveert dit lekkere stuk vlees met knapperige aardappeltjes en salsa verde, een tongstrelende kruidensaus met Argentijnse roots. ¡Buen provecho!

Wat je van ons krijgt

- 1x bavette
- 500g vastkokende aardappels
- 25g verse kruidenmix: basilicum, peterselie en rozemarijn
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 4 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- evt. boter

Kookgerei

- oven
- grote barbecue, grillpan of koekenpan
- 2 bakplaten met bakpapier
- fijne keukenrasp
- aluminiumfolie
- staafmixer met beker

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

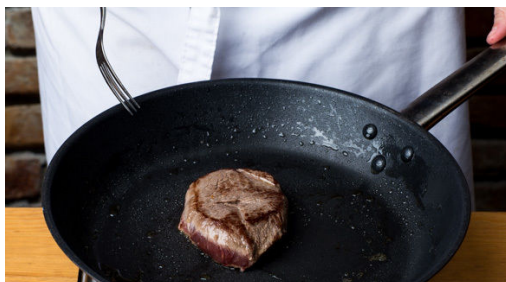
Voedingswaarde per portie

calorieën 668kcal, vet 35.0g, koolhydraten 50.6g, eiwit 38.2g



1. Aardappels bereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Laat de **bavette** op een bord op kamertemperatuur komen. Boen de **aardappels** schoon, snijd in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Breek de **rozemarijntakjes** in stukjes. Meng de **aardappels** met 1-2el olijfolie, **rozemarijn**, 1/4tl zout en peper. Rooster in 25-30min gaar in de oven. Hussel halverwege om.



4. Bavette braden

Wrijf beide kanten van de **bavette** royaal in met peper en zout. Smelt 1el boter of verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak de bavette 4-5min per kant en draai dan het vuur lager. Leg een deksel op de pan en braad de **bavette** nog 1-3min, afhankelijk van hoe doorbakken je hem wilt.



2. Tomaten roosteren

Halveer de **tomaten** en leg ze op een 2e bakplaat met bakpapier. Pluk de **basilicumblaadjes**. Scheur voor **elke tomaathelft** telkens **één basilicumblaadje** en stop deze in de **tomaat**. Bestrooi de **tomatenhelften** met een snuf peper en zout en rasp de **kaas** erover. Rooster de **tomaten** in de laatste 10min mee in de oven onder de **aardappels**.



5. Bavette snijden

Neem het **vlees** uit de pan en wikkel het in aluminiumfolie. Laat ten minste 5min rusten, zo wordt het **vlees** goed mals. Als het goed is zie je de 'draad' van de **bavette** in de breedte lopen. Snijd het **vlees** in de lengte, dus tegen de draad in, in dunne plakken.



3. Salsa verde maken

Pel en halveer de **knoflook**. Spoel de **kappertjes** af. Doe de **helft van de knoflook**, **peterselie**, **rest van de basilicum**, **helft van de kappertjes**, 2-3el olijfolie, 1-2el water en een snuf peper in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer grof. Gebruik **meer kappertjes** en **knoflook** naar wens.



6. Serveren

Serveer de **bavette** met een schepje **salsa verde**, de **tomaten** en de **gebakken aardappels**.