



Bavette met hutspot

en ketjap-cranberryjus



30-40min



2 personen

Bij Marley Spoon houden we ervan om bekende gerechten een verrassende twist te geven. Met de spannende combinatie van vandaag is ons dat weer gelukt. De traditionele hutspot combineer je met een jus van ketjap en cranberry's en serveer je niet met klapstuk, maar met bavette voor een up-to-date versie van deze klassieker. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 500g kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1x bavette

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- waterkoker
- maatbeker
- staafmixer
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- aluminiumfolie
- aardappelstamper

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

Kooktip

Voor medium: voel met je wijsvinger het vlees en vergelijk dat met het gevoel van de muis van je hand als je duim en middelvinger zacht tegen elkaar houdt. Gebruik duim en ringvinger voor well done.

Allergenen

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 589kcal, vet 13.5g, koolhydraten 77.8g, eiwit 35.7g



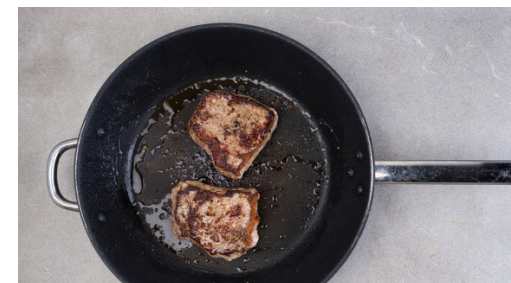
1. Groenten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil de **wortels** en **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes.



2. Jus voorbereiden

Doe de **cranberry's** met 100ml gekookt water in een maatbeker. Laat ca. 5min staan. Voeg dan de **ketjap manis** toe en pureer alles met een staafmixer tot een gladde **sous**. Doe de **wortel, prei** en **aardappels** met 1tl zout en de rest van het gekookte water in een middelgrote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min gaar.



3. Bavette bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bestrooi de **bavette** met zout en peper. Bak 2-3min per kant, afhankelijk van de dikte van het **vlees**. Zet het vuur lager, doe een deksel op de pan en braad nog 1-3min, afhankelijk van hoe doorbakken je het **vlees** wilt. Verpak in aluminiumfolie en laat rusten tot stap 6.



4. Jus maken

Schenk de **cranberry-ketjapsaus** in de gebruikte koekenpan en laat aan de kook komen. Voeg evt. een klontje boter toe en kook de **sous** al roerend tot hij dikker wordt. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Hutspot stampen

Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **groenten** terug in de pan. Stamp tot een grove **puree** en voeg evt. **kookwater** of een klontje boter toe voor een extra smeuïge textuur. Proef en breng de **hutspot** op smaak met zout en peper.



6. Biefstuk snijden

Snijd de **bavette** tegen de draad in plakken. Serveer de **hutspot** met de **bavette** en schenk de **jus** erover.