



Klassieke steak frites

met bieslookdip en salade



20-30min



2 personen

Steak frites is een van de bekendste en meest geliefde bistrogerechten ter wereld. Een van origine Frans gerecht dat schittert in eenvoud. Want de ingrediënten laten zich bepaald niet moeilijk raden. Steak. En friet. Wij maakten er een salade op smaak gebracht met klassieke Franse vinaigrette bij. Oh, en een bieslookdip voor de zelfgemaakte frieten.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 zakje aardappelkruiden
- 2 kogelbiefstukken
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1x babyromanasla
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- aluminiumfolie

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 687kcal, vet 38.6g, koolhydraten 49.3g, eiwit 36.9g



1. Frieten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil of schrob de **aardappels** en snijd ze in vingerdikke **frieten**.



2. Friet bakken

Spread de **friet** uit over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, **1tl aardappelkruiden** en een snuf zout. Bak de **friet** in 20-25min in het midden van de oven gaar en goudbruin.



3. Vlees bakken

Dep de **biefstukken** droog en wrijf ze aan beide kanten in met peper en zout. Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Braad het **vlees** 1-2min per zijde en doe het in een ovenschaal. Bak 4-6min in de oven tot het **vlees** de gewenste garing heeft. Wikkel in aluminiumfolie.



4. Bieslook snijden

Knip of snijd de **bieslook** in ringetjes.



5. Yoghurdip maken

Meng de **bieslook** met de **yoghurt** en breng de **dip** op smaak met peper en zout.



6. Sla mengen

Snijd de **sla** in smalle reepjes. Maak een **dressing** door 1-2el olijfolie met 1-2tl azijn, de **mosterd** en een snufje peper, zout en suiker te mengen. Meng de **sla** vlak voor het serveren met de **dressing**. Breng de **friet** op smaak met meer zout en peper. Serveer met de **biefstukken** en de **dip**.