



Gebakken bavette

met ratatouille en Hasselback-aardappeltjes



40-50min



2 personen

Rond de Middellandse Zee is de aubergine vaste prik aan de eettafel. Er wordt in landen als Frankrijk en Italië bijna elke dag wel mee gekookt. En ook in ons land wordt deze dieppaarse groente steeds populairder. Vandaag is 'ie onderdeel van een heerlijke ratatouille. Het malse rundvlees en de knapperige geroosterde Hasselbackaardappelen maken het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1x bavette
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 500g vastkokende aardappels
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 blikje tomatenpuree

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan met deksel

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 642kcal, vet 28.1g,
koolhydraten 64.8g, eiwit 36.1g



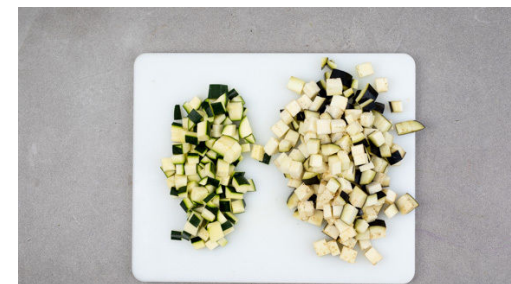
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Wrijf de **bavette** in met peper en zout en laat het **vlees** op kamertemperatuur komen. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Los het **bouillonpoeder** in 250ml warm water op.



2. Hasselbacks bakken

Snijd de **helft van de aardappels** om de 2-3 mm in, maar ga er niet helemaal doorheen. De **aardappels** moeten heel blijven en in een waaivorm openvallen. Leg de **aardappels** op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1-2el olijfolie en bestrooi met flink wat zout en peper. Rooster 35-45min in de oven tot de **aardappels** gaar zijn en knapperige randjes hebben.



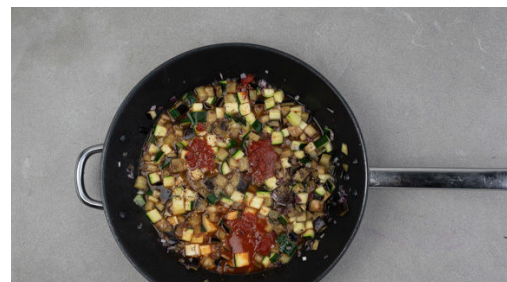
3. Groenten snijden

Snijd de **courgette** en **aubergine** in kleine blokjes. Bestrooi de **aubergine** met een snufje zout.



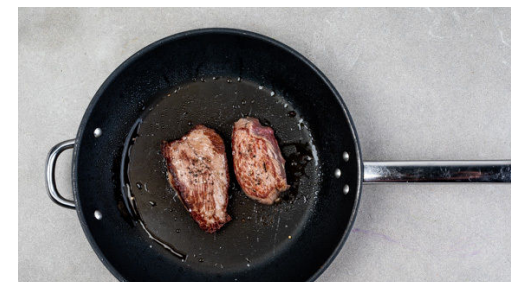
4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Bak de **aubergine** in 3-5min rondom goudbruin. Voeg de **courgette** en **ui** toe en draai het vuur iets lager. Bak de **groenten** nog eens 4-5min tot ze zachter zijn.



5. Ratatouille afmaken

Voeg de **knoflook** en **1-2tl Provençaalse kruiden** aan de pan met **groenten** toe en bak 1min mee. Roer de **tomatenpuree** erdoor en blus de **groenten** af met de **bouillon**. Laat de **ratatouille** nog 5-6min zachtjes koken tot de **groenten** gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



6. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie of boter. Bak de **bavette** 2-3min per kant, zet het vuur lager, dek af en laat nog 1-3min braden, afhankelijk van hoe doorbakken je hem wilt. Verpak het **vlees** in aluminiumfolie en laat 5min rusten. Snijd het **vlees** in de lengte, dus tegen de draad, in dunne plakken. Serveer met de **ratatouille** en de **hasselbacks**.