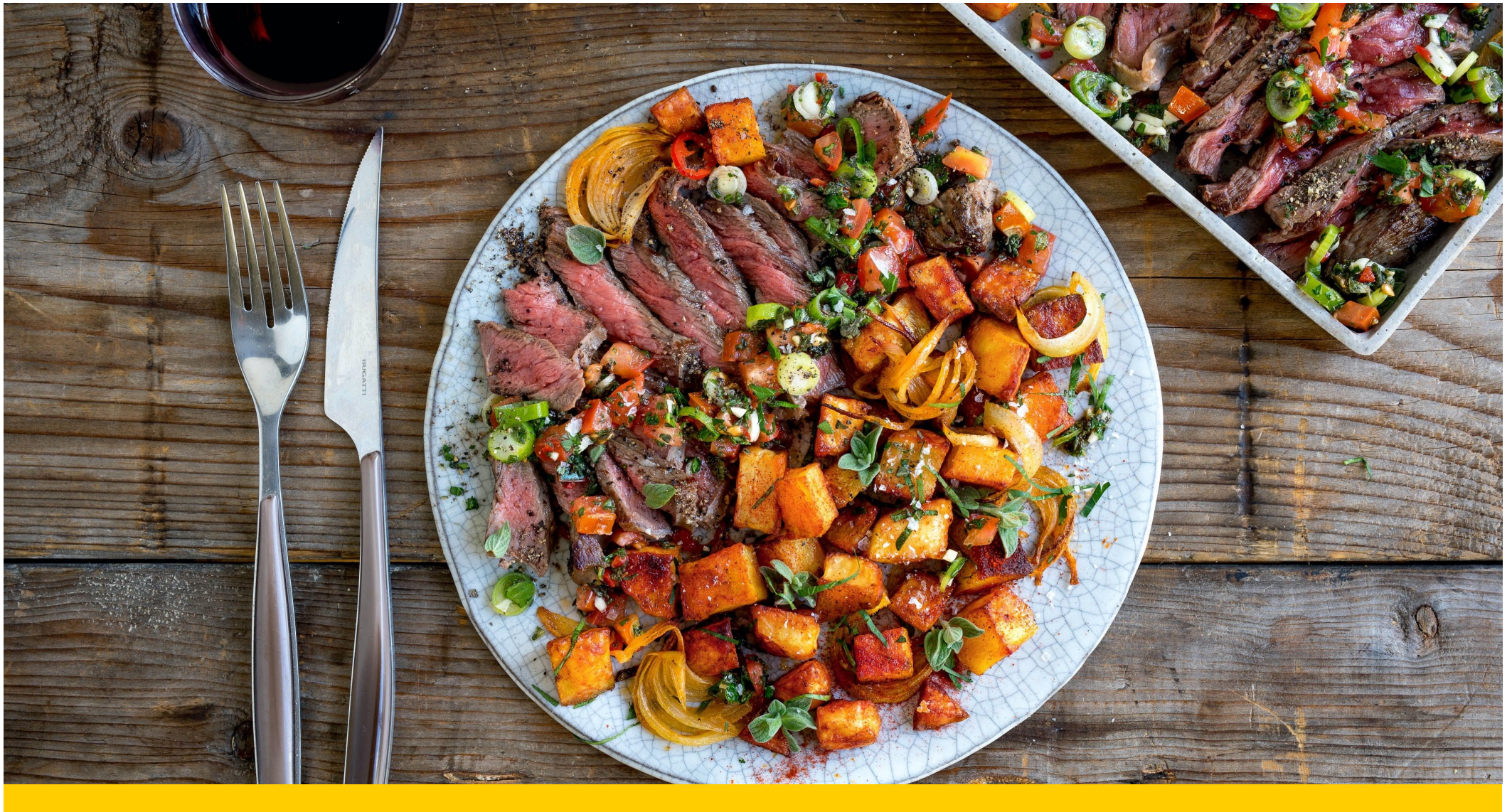




Bavette met chimichurri en geroosterde zoete aardappeltjes



40-50min



2 personen

Chimichurri is een verse kruidensalsa die oorspronkelijk uit Argentinië en Uruguay komt. Daar zijn ze echte vleesliefhebbers, dus de combinatie van rundvlees met chimichurri is een hele klassieke. Dit keer sturen we je bavette, een mooi stuk vlees van de flank. Tip: haal de bavette ruim van tevoren uit de koelkast en wrijf 'm alvast in met zout, zo wordt 'ie lekker mals. Je hoeft 'm dan niet meer te zouten in stap 4.

Wat je van ons krijgt

- 1x bavette
- 1 zoete aardappel
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 20g verse kruidenmix: oregano, platte peterselie en tijm
- 1 bosui
- 2 tomaten
- 1 verse chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met boven-/onderwarmte
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 643kcal, vet 33.1g, koolhydraten 57.3g, eiwit 32.3g



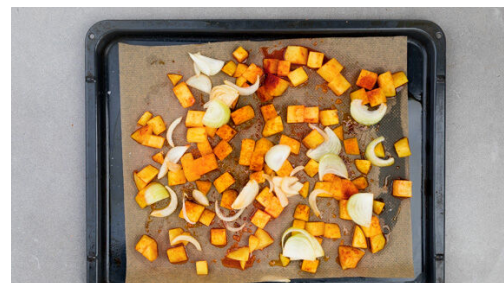
1. Aardappel roosteren

Laat het **vlees** op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 200°C. Schil of schrob de **zoete aardappel** en snijd hem in blokjes. Spreid uit over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf **paprikapoeder** en zout. Rooster 20-25min in de oven.



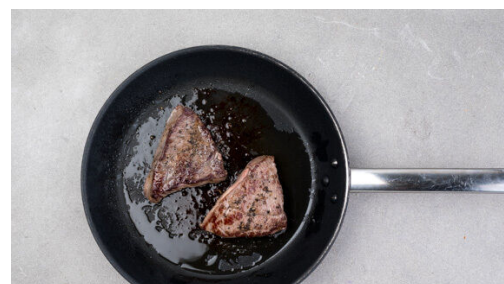
4. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met 1el olijfolie en een snuf peper en zout.



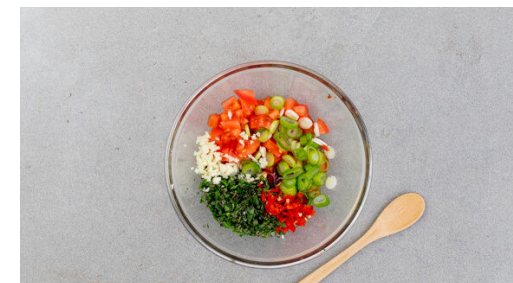
2. Ui toevoegen

Pel en snijd de **ui** in halve ringen. Hussel de **ui** om met wat olijfolie. Neem de bakplaat na ca. 5min uit de oven en verdeel de **ui** over de **aardappel**. Rooster nog 15-20min tot de **aardappels** gaar en goudbruin zijn. Schep af en toe om.



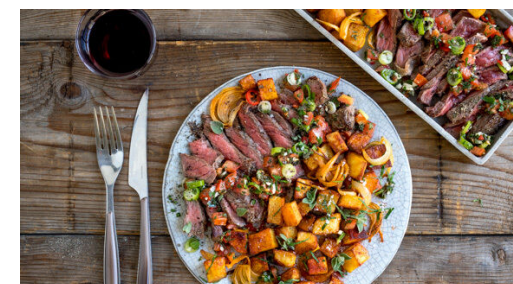
5. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Braad de **bavette** ca. 2min per kant en zet het vuur lager. Leg een deksel op pan en braad nog 2-5min, afhankelijk van hoe doorbakken je het vlees wilt. Verpak het **vlees** in aluminiumfolie en laat 5min rusten.



3. Chimichurri maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **verse kruidenblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg. Snijd de **bosui** in ringetjes en de **tomaten** in kleine blokjes. Verwijder evt. de zaadlijsten en hak de **chilipeper** fijn. Doe alle gesneden ingrediënten in een kom en meng met 2-3el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout.



6. Serveren

Snijd het **vlees** in de lengte, dus tegen de draad, in dunne plakken. Breng de **aardappeltjes** op smaak met meer **paprikapoeder** en peper en zout. Serveer ze met de **bavette** en de **chimichurri**.