



Kogelbiefstuk met kervelboter

en geroosterde aardappeltjes met sla



30-40min



2 personen

Een klassieke steak dinner is eigenlijk altijd goed. Malse biefstuk, geroosterde aardappeltjes of knapperige frietjes en een frisse salade erbij; niet voor niets een van de populairste bistrogerechten in Frankrijk. In plaats van de klassieke kruidenboter serveer je jouw biefstuk dit keer met zelfgemaakte kervelboter.

Wat je van ons krijgt

- 2 kogelbiefstukken
- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje aardappelkruiden
- 10g verse kervel
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- 3el boter ⁷

Kookgerei

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

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

Kooktip

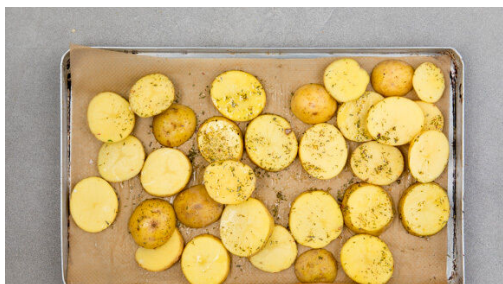
Wil je de biefstuk zonder kervelboter serveren? Hak de kervel dan grof en roer dit door de dressing.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 704kcal, vet 42.0g, koolhydraten 48.1g, eiwit 36.5g



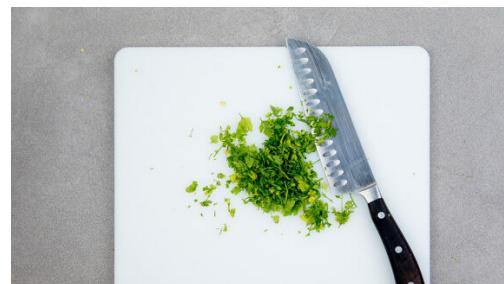
1. Aardappels bakken

Haal het vlees uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 230°C. Snijd de **aardappels** in dunne schijfjes en hussel ze om met 2el olijfolie, **aardappelkruiden** naar wens en een snuf zout. Spreid de **aardappelschijfjes** uit over een bakplaat met bakpapier en bak ze in 20-25min gaar in de oven.



4. Vlees braad

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Braad de **biefstukken** ca. 1min per zijde aan. Leg het **vlees** in een ovenschaal. Bak nog 5-7min in de oven tot de **biefstuk** de gewenste garing heeft. Neem uit de oven, dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en laat rusten.



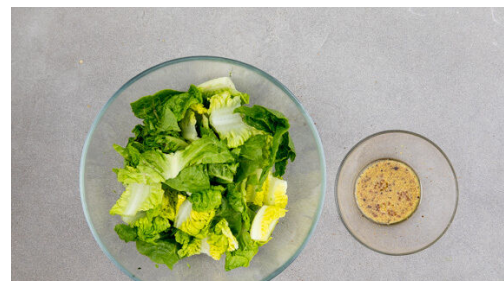
2. Kervel snijden

Hak de **kervel** zonder harde steeltjes fijn



3. Kervelboter maken

Meng 3-4el (room)boter met **2tl mosterd**, **2/3e van de kervel** en een flinke snuf zout (**zie tip, links**). Vorm van de **kervelboter** een rolletje en wikkel die in vershoudfolie. Bewaar in de koelkast tot het serveren.



5. Dressing maken

Snijd de **kropjes sla** in de lengte doormidden en dan in hapklare stukken. Maak de **dressing** door 1el olijfolie met de **rest van de mosterd**, 1-2tl azijn en een snuf peper en zout te mengen. Meng de **sla** met de **dressing**.



6. Serveren

Serveer elke **biefstuk** met **1-2tl kervelboter** bovenop en de **aardappeltjes** en **salade** erbij. Bestrooi met de **rest van de kervel**. Tip: de **rest van de kervelboter** smaakt ook prima op geroosterd brood.