



Kogelbiefstuk met chimichurri

met gebakken aardappelen en chimichurri



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 een sappige kogelbiefstuk.

Wat je van ons krijgt

- 2 kogelbiefstukken
- 500g krieltjes
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 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
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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 601kcal, vet 28.4g, koolhydraten 50.2g, eiwit 34.1g



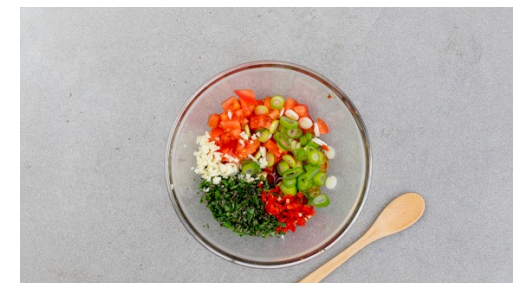
1. Aardappels bakken

Laat het **vlees** op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de **krieltjes** en snijd grotere exemplaren in blokjes. Spreid uit over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf **paprikapoeder** en zout. Rooster 15-20min in de oven.



2. Ui meebakken

Pel en snijd de **ui** in halve ringen. Hussel de **ui** om met 1/2tl olijfolie. Neem de bakplaat na ca. 5min uit de oven en verdeel de **ui** over de **aardappel**. Rooster de **ui** tot het einde van de baktijd mee. Schep alles tussendoor een keer om.



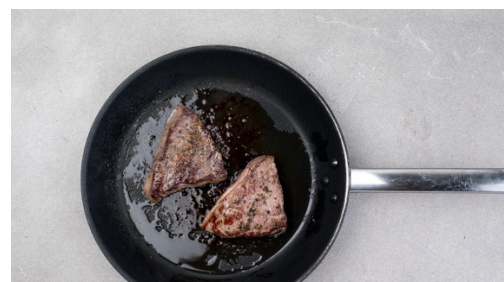
3. Chimichurri bereiden

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.



4. Vlees voorbereiden

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



5. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Braad de **biefstukken** 2-5min per kant, afhankelijk van hoe doorbakken je ze wil. Neem het **vlees** uit de pan en laat het ca. 5min rusten.



6. Serveren

Proef en breng de **chimichurri** evt op smaak met meer zout. Breng de **krieltjes** en **ui** op smaak met meer **paprikapoeder** en peper en zout. Snijd het **vlees** in de lengte, dus tegen de draad, in dunne plakken en serveer met de **krieltjes** en **chimichurri**.