



Entrecôte met romige aardappelgratin

en Provençaalse oventomaten



40-50min



2 personen

Dit gerecht van chef Matthias is de beste remedie tegen guur rotweer. Nadat je voor de zesde keer in een dag zeiknat bent geregend, kun je namelijk wel wat comfortfood gebruiken. De malse entrecôte en romige aardappelgratin zorgen voor een instant gelukgevoel. En die Provençaalse tomaten uit de oven zijn ook niet mis. Maak af met een warm bad, of hete douche en kruip daarna met een dekentje en een fijne volle buik op de bank.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 2 tenen knoflook
- 10g verse rozemarijn
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 3 tomaten
- 1 ui
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1x entrecôte

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 906kcal, vet 48.5g, koolhydraten 73.0g, eiwit 43.6g



1. Gratin maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in dunne schijfjes en rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **rozemarijnnaaldjes** en hak ze fijn.



2. Gratin bakken

Pureer de **helft van de knoflook** en de **helft van de rozemarijn** met de **crème fraîche**, 80ml water en het **bouillonpoeder** in een hoge (maat)beker glad. Breng op smaak met zout en peper. Vet een ovenschaal in met 1el olijfolie en schik de **aardappel-schijfjes** dakpansgewijs. Schenk de **sous** erover en bestrooi met de **helft van de kaas**. Bak 25-30min in de oven.



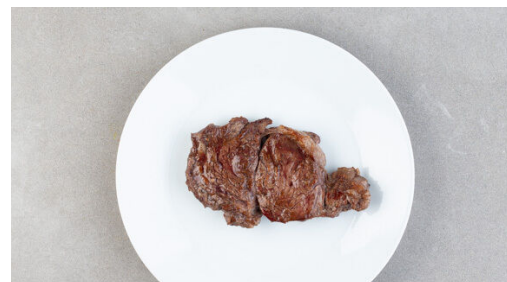
3. Tomaten voorbereiden

Halveer de **tomaten** in de breedte en lepel de kern er uit. Pel en hak de **ui** fijn.



4. Tomaten roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** 2-3min en voeg de **rest van de knoflook** en **rozemarijn** toe. Voeg het **paneermeel** met 1-2el olijfolie toe en breng het **kruim** op smaak met zout en peper. Vul de **tomaten** ermee en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met de **rest van de kaas** en rooster 15-20min mee in de oven.



5. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met peper en zout. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in ca. 1min per kant stevig aan. Neem uit de pan.



6. Vlees afmaken

Bak het **vlees** in de laatste 5-6min baktijd mee op de bakplaat met de **tomaten**. Snijd het **vlees** in plakken en serveer met de **aardappelgratin** en de **tomaten**. Bedruppel met de **braadsappen** van de bakplaat.