



Kogelbiefstuk met ratatouille

en hasselbackaardappels



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 groente steeds populairder. Vandaag is 'ie onderdeel van een heerlijke ratatouille. De malse kogelbiefstuk en de geroosterde hasselbackaardappels maken het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- middelgrote ovensvaste pan
- maatbeker

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

Kooktip

Als je geen ovensvaste pan hebt, kun je het vlees ook in een ovenschaal leggen.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 630kcal, vet 26.3g, koolhydraten 60.7g, eiwit 37.6g



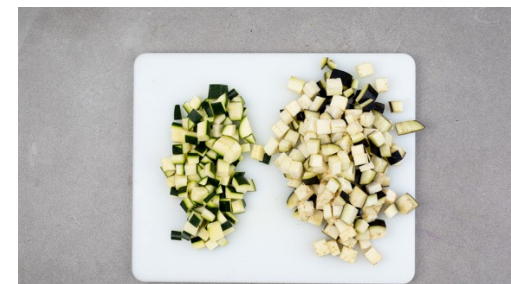
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Laat het **vlees** op kamertemperatuur komen. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 250ml heet water.



2. Aardappels roosteren

Snijd de **aardappels** om de 2-3mm in, maar ga er niet helemaal doorheen. De **aardappels** moeten heel blijven en in 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 **hasselback-aardappels** gaar zijn en knapperige randjes hebben.



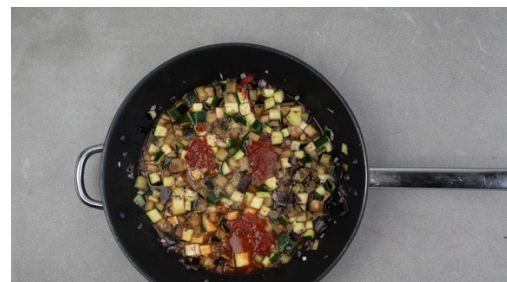
3. Groenten snijden

Snijd de **courgette** en **aubergine** in blokjes en hussel de **aubergineblokjes** om met een snuf zout.



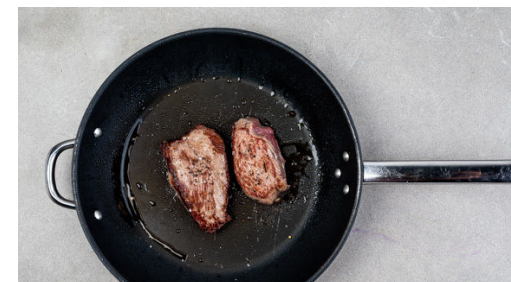
4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **aubergine** 1-2min. Voeg de **courgette** en **ui** toe en bak nog 4-5min.



5. Ratatouille afmaken

Voeg de **knoflook** toe en roer de **tomatenpuree** erdoor. Schenk de **bouillon** erbij en laat het geheel 5-6min zachtjes koken. Breng de **ratatouille** op smaak met **bouillonpoeder naar wens**, de **Provençaalse kruiden**, zout, peper en een snuf suiker.



6. Biefstuk braden

Dep het **vlees** droog en wrijf aan beide kanten in met een snuf peper en zout. Verhit een grote ovensvaste pan met 1el olie op hoog vuur. Braad het **vlees** 1min per zijde en bak nog 5-10min in de oven (na 5min is het **vlees** rare, na 10min well done)(**zie tip, links**). Snijd de **biefstuk** in plakken en serveer met de **ratatouille** en de **aardappels**.