

☆ FEESTDAGEN SPECIAL



Entrecôte met yorkshire puddings

en spruitjes, vijgen en mosterdjus met salie



40-50min



2 personen

Britser dan yorkshire pudding wordt het niet. Traditioneel worden deze broodpuddinkjes geserveerd met rosbief, maar om het Marley Spoon-vriendelijk te maken, braad jij er malse entrecôte bij. Yorkshire pudding maken is makkelijker dan je denkt, het enige dat je nodig hebt is een goed ingevette muffinvorm, een pannenkoek-achtig beslag en een hete oven. Het resultaat is spectaculair in look en smaak. Perfect voor de feestdagen.

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 ui
- 1x spruitjes
- 1 zakje gedroogde vijgen
- 1x entrecôte
- 5g verse salie
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- melk ⁷
- honing
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten
- bakpapier
- muffin bakvorm
- middelgrote ovenschaal
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 886kcal, vet 48.2g, koolhydraten 66.7g, eiwit 48.6g



1. Beslag maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Plaats een muffinvorm op een bakplaat en vul 6 bakjes met elk 1tl olie. Plaats de bakplaat direct in de oven (ook als deze nog aan het voorverwarmen is). Kluts de **eieren** met **75g bloem** en een snuf zout. Roer er geleidelijk 100ml melk doorheen tot een glad **beslag** ontstaat.



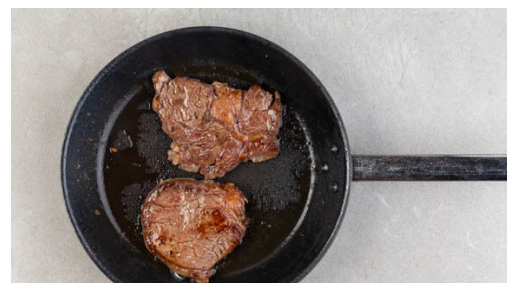
4. Spruitjes afmaken

Meng de **geroosterde spruitjes** met de **helft van de vijgen**, 1-2tl honing en een flinke snuf zout en peper. Houd warm tot het serveren. Dep het **vlees** droog, snijd het in twee gelijke stukken en wrijf het in met zout en peper.



2. Spruitjes roosteren

Pel en hak de **ui** fijn. Halveer de **spruitjes** en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olie en een snuf zout, peper en suiker. Rooster 10-12min in de oven.



5. Vlees braden

Verhit een grote pan op hoog vuur en voeg 1el plantaardige olie toe als de pan begint te roken. Braad het **vlees** in 1-2min per zijde stevig aan en leg het in een ovenschaal. Braad het **vlees** nog 5-7min in de oven. Draai het vuur onder de pan middelhoog en voeg 1el olie toe. Bak de **ui** en de **salietakjes** 3-4min.



3. Puddings bakken

Neem de bakplaat met de muffinvorm voorzichtig uit de oven en vul de **6 bakjes** voor de **helft tot 2/3e met het beslag**. Bak 20-25min onderin de oven, tot de **yorkshire puddings** gerezen, goudbruin en in het midden droog zijn.



6. Jus maken

Roer er **1el bloem** door en voeg 200ml water, de **helft van het bouillonpoeder**, de **mosterd** en 1/2tl suiker toe. Breng het geheel aan de kook. Kook de **jus** in 3-4min in en proef of je **meer bouillonpoeder** wil toevoegen. Vis de **salie** uit de **jus** en snijd het **vlees** in plakken. Serveer met de **yorkshire puddings** en de **spruitjes** en geef de **jus** erbij.