



Kogelbiefstuk met Pommes Anna

en salade met mosterddressing



30-40min



2 personen

Pommes Anna is een aardappelbijgerecht uit de klassieke Franse keuken. De flinterdunne aardappelen worden in de oven gebakken met lekker veel boter en knoflook en zijn - mede dankzij hun fijne structuur - ontzettend lekker. Erbij kogelbiefstuk en een salade van babyromanasla met rode ui en mosterddressing.

Wat je van ons krijgt

- 1x babyromanasla
- 2 rode uien
- 1 teen knoflook
- 500g vastkokende aardappels
- 2 kogelbiefstukken
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- azijn
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote ovensvaste pan
- kleine koekenpan
- dunschiller

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

Allergenen

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

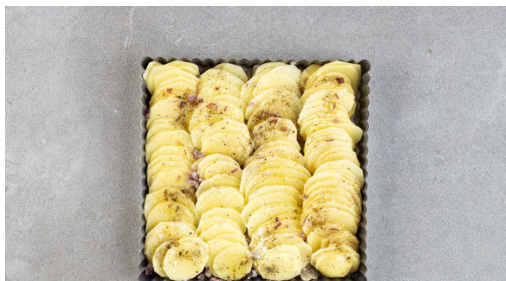
Voedingswaarde per portie

calorieën 644kcal, vet 31.6g, koolhydraten 51.7g, eiwit 36.5g



1. Sla snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **sla** in reepjes. Pel en halveer de **uien**. Snijd **1 helft** in heel dunne reepjes en hak de **rest** fijn. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Pommes Anna maken

Schep de **ui** en **knoflook** in een ovenschaal. Houd een beetje **gesmolten boter** achter. Verdeel de **aardappelschijfjes** dakpansgewijs over de ovenschaal en schenk de **rest van de boter** erover. Bestrooi met zout en peper en bak in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



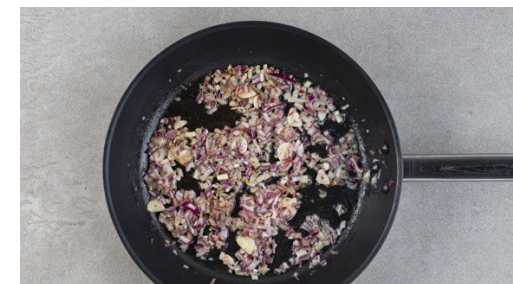
2. Aardappels snijden

Schil de **aardappels** en snijd ze in heel dunne schijfjes.



5. Vlees braden

Dep de **biefstukken** droog en wrijf ze in met zout en peper. Verhit een middelgrote ovensvaste pan op hoog vuur met 1-2el olijfolie. Braad het **vlees** 1min per zijde en braad nog 5-6min in de oven voor een medium garing. Heb je geen ovensvaste pan? Hevel het **vlees** dan over naar een ovenschaal.



3. Uienboter maken

Smelt 2-3el boter in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Wacht tot de boter niet meer schuimt en voeg de **gehakte ui** en de **knoflook** toe. Bak ca. 1min en neem de pan van het vuur.



6. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **mosterd**, 2el azijn, 2el olijfolie en 2el water. Breng op smaak met een snuf zout, peper en suiker. Hussel de **sla** om met de **uienringen** en **dressing**. Serveer de **salade** met de **biefstuk** en de **Pommes Anna**.