



Rundergebraad met uienjus

met zuurkool en gebakken aardappeltjes



30-40min



2 personen

We zitten heerlijk in winterse sferen met deze klassieker. Je maakt geen zuurkoolstamppot, maar je kookt de zuurkool een beetje in met wat peper en zout. De aardappels - die natuurlijk niet mogen ontbreken - snijd je in schijfjes en bak je knapperig op. De rijke uienjus maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 2 uien
- 1 bosui
- 1 pak wijnzuurkool
- 1 entrecôte
- 1 zakje runderbouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- vershoudfolie
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

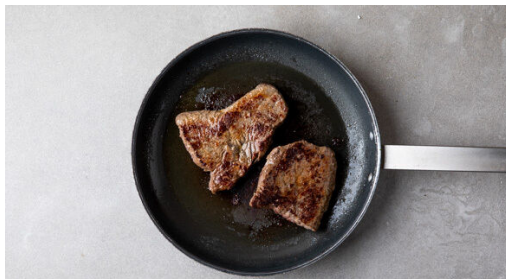
Voedingswaarde per portie

calorieën 687kcal, vet 31.1g, koolhydraten 55.3g, eiwit 38.5g



1. Aardappels koken

Breng voldoende licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in dunne schijfjes. Voeg ze aan het kokende water toe en kook ca. 5min, tot de **aardappelschijfjes** iets zachter zijn. Ze hoeven nog niet gaar te zijn. Giet af en laat uitstomen.



4. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en snijd het horizontaal doormidden. Dek af met vershoudfolie en sla het **vlees** iets platter met een zware pan. Wrijf het in met zout en peper. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en braad het **vlees** 1-2min per kant. Neem uit de pan, maar maak de pan nog niet schoon.



2. Uien snijden

Pel en snijd de **uien** in dunne ringen. Snijd de **bosui** ook in dunne ringen.



5. Uienjus maken

Verhit de vleespan met 1el olie op middelhoog vuur. Bak de **uienringen** 3-4min, tot ze goudbruin zijn. Bestuif de **ui** met 1-2tl bloem en het **bouillonpoeder**. Schenk er 250ml water bij, breng aan de kook en kook 3-4min tot de **jus** dikker is. Doe het **vlees** terug in de pan en laat het opwarmen in de **jus**.



3. Zuurkool verwarmen

Doe de **helft van de zuurkool** (of meer bij grote trek) in een kleine kookpan en dek af. Zet het vuur middelhoog en warm de **zuurkool** op. Breng op smaak met zout en peper. Draai het vuur op z'n laagst en houd de **zuurkool** tot het serveren warm.



6. Aardappels bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olie op middelhoog vuur. Bak de **aardappelschijfjes** in 7-8min goudbruin. Beweeg ze zo min mogelijk zodat ze extra knapperig worden. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de **aardappelschijfjes** met de **zuurkool**, het **vlees** en de **jus**. Bestrooi met de **bosui**.