



## Klassieke steak frites

met bieslookdip en salade



20-30min



2 personen

Steak frites is een van de bekendste en meest geliefde bistrogerechten ter wereld. Een van origine Frans gerecht dat schittert in eenvoud. Want de ingrediënten laten zich bepaald niet moeilijk raden. Steak. En friet. Wij maakten er een salade op smaak gebracht met klassieke Franse vinaigrette bij. Oh, en een bieslookdip voor de zelfgemaakte frieten.

### Wat je van ons krijgt

- 1 net kruimige aardappels
- 1 entrecôte
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje yoghurt <sup>7</sup>
- 1x babyromanasla
- 1 zakje aardappelkruiden

### Wat je thuis nodig hebt

- mosterd <sup>10</sup>
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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 688kcal, vet 36.9g, koolhydraten 49.3g, eiwit 38.6g



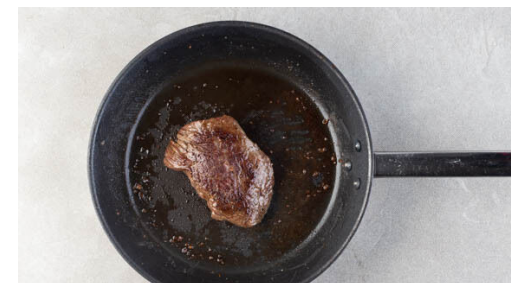
#### 1. Friet snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **aardappels** en snijd ze in vingerdikke **friet**en.



#### 2. Friet bakken

Spread de **friet** uit over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie. Bak de **friet** in 20-25min in het midden van de oven gaar en goudbruin.



#### 3. Vlees garen

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog en snijd in de lengte door. Wrijf in met zout en peper. Braad in 3-4min per kant (afhankelijk van de dikte van het **vlees**) stevig aan. Wikkel het **vlees** in aluminiumfolie en laat rusten tot het serveren.



#### 4. Bieslook snijden

Knip of snijd de **bieslook** in ringetjes.



#### 5. Bieslookdip maken

Meng de **bieslook** met de **yoghurt** en breng de **dip** op smaak met peper en zout.



#### 6. Salade maken

Snijd de **sla** in smalle reepjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **sla** vlak voor het serveren met de **dressing**. Breng de **friet** op smaak met **aardappelkruiden naar wens**. Serveer met de **steak**, **salade** en **dip**.