



Biefstuk 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 biefstuk en de geroosterde hasselbackaardappelen maken het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 2 kogelbiefstukken
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 netje 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
- middelgrote ovensvaste pan
- grote koekenpan
- maatbeker

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

Kooktip

Hevel het vlees evt. over naar een ovenschaal en rooster 5min voor medium-rare, 10min voor well done.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

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



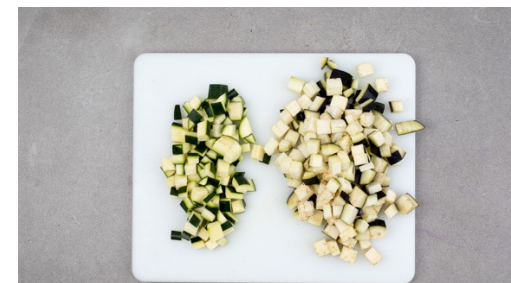
1. Ingrediënten voorbereiden

Laat het **vlees** op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). 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 incl. schil** om de 2-3mm in, maar niet helemaal door. Ze moeten heel blijven en in waaivorm openvallen. Leg ze op een bakplaat met bakpapier, besprenkel met 1el olijfolie en bestrooi met zout en peper. Rooster 35-45min in de oven tot de **hasselbackaardappels** gaar zijn en knapperige randjes hebben.



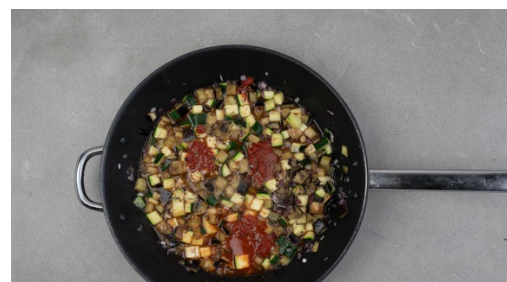
3. Groenten snijden

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



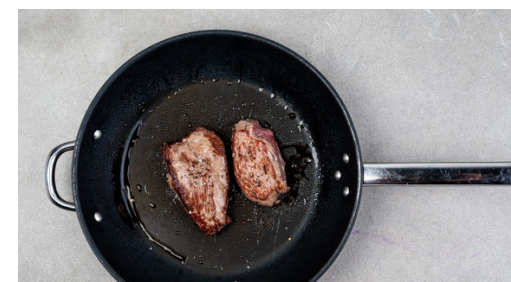
4. Groenten bakken

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 de **rest van het bouillonpoeder**, de **Provençaalse kruiden**, zout, peper en een snuf suiker.



6. Vlees braden

Verhit een middelgrote (ovensvaste) koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog en braad het in ca. 1min per kant stevig aan. Bestrooi met zout en peper en rooster 5-10min in de oven (**zie tip, links**). Snijd het **vlees** in plakken en serveer met de **ratatouille** en **aardappels**.