



Biefstuk op romige aardappelpuree

met zuurkool en gegrilde paprika



ca. 30min



2 personen

Vandaag serveer je je bavette met een Duits tintje, namelijk met romige aardappelpuree en een flinke portie zuurkool. Erbij grill je wat paprika in de oven, voor een fijne rokerige smaak. En wat deze maaltijd extra lekker maakt, is het feit dat je alles met lekker veel roomboter bereidt.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1 pakje wijnzuurkool
- 1x balsamicocrème ¹²
- 1 pakje roomboter ⁷
- 1x bavette
- 1 zakje rundvleeskruiden

Wat je thuis nodig hebt

- melk ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- staafmixer
- dunschiller

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

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 718kcal, vet 39.3g, koolhydraten 50.7g, eiwit 35.5g



1. Aardappels koken

Laat het **vlees** op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor met de grillfunctie aan, of op 200°C. Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Voeg ze toe zodra het water kookt en kook ze in 15-20min gaar.



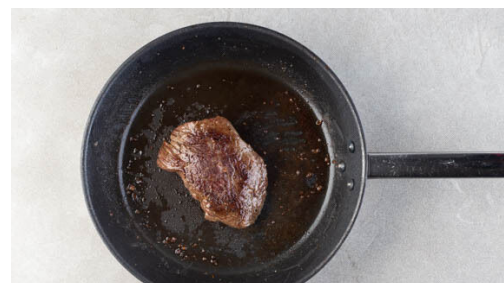
4. Zuurkool afmaken

Verhit een middelgrote koekenpan op middellaag vuur met **2el boter** en bak de **knoflook** ca. 30sec. Voeg de **zuurkool** toe, warm 1-2min op en schep op een bord. Veeg de pan schoon.



2. Groenten voorbereiden

Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de kern. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe de **zuurkool** in een zeef, spoel om en laat uitlekken.



5. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met zout en peper. Verhit de gebruikte pan op hoog vuur met **2el boter**. Braad het **vlees** 2-4min op de vetkant, draai om en braad nog eens 2-4min, afhankelijk van de dikte. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat het **vlees** nog 1min (voor medium) tot 3min (voor well-done) garen. Laat het afgedekt rusten op een bord.



3. Paprika grillen

Leg de **paprika** met de snijvlakken naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bedruppel met de **balsamicocrème** en 1el olijfolie en bestrooi met een flinke snuf zout. Grill de **paprika** ca. 10min in de oven, tot het vel geschroeid is en los begint te laten.



6. Aardappels pureren

Giet de **aardappels** af en doe ze terug in de pan. Voeg de **helft van de rundvleeskruiden**, **2el boter**, en 100ml melk toe en pureer glad met een staafmixer. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en verdeel de **puree** over de borden. Verdeel de **zuurkool** en de **paprika** ook over de borden. Snijd het **vlees** in plakken en serveer op de **puree**.