

Chimichurrisalade met biefstuk

en smoky gebakken krieltjes



30-40min



2 personen

De van oorsprong Argentijnse chimichurri is de perfecte metgezel voor gegrild vlees. Deze fris pittige dressing op basis groene kruiden, tomaat, knoflook, chilipeper en azijn past namelijk perfect bij boterzacht vlees. Dus combineren we 'm vandaag graag met op de grill gebakken steak en knapperig geroosterde, smoky aardappeltjes voor een echte, Argentijnse belevenis. Succes verzekerd!

Wat je van ons krijgt

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aluminiumfolie
- grillpan of koekenpan
- koekenpan
- vergiet

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

Kooktip

Voor medium: voel met je wijsvinger het vlees en vergelijk dat met het gevoel van de muis van je hand als je duim en middelvinger zacht tegen elkaar houdt. Gebruik duim en ringvinger voor well done.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 668kcal, vet 35.6g, koolhydraten 48.1g, eiwit 34.4g



1. Krieltjes koken

Was de **krieltjes** grondig en snijd ze in 2cm grote stukjes. Doe de **krieltjes** in een middelgrote kookpan en voeg 1tl zout toe. Giet er voldoende water bij zodat de **aardappels** onderstaan en breng het geheel aan de kook. Kook in 10-12min beetgaar en giet de **krieltjes** af. Laat ze in een vergiet uitstomen.



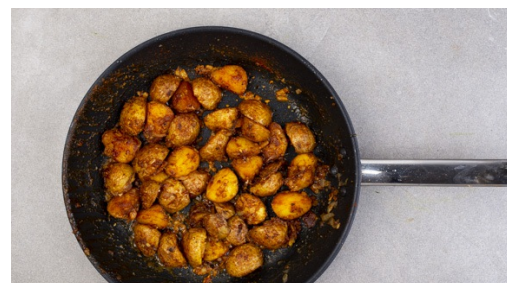
4. Krieltjes bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op matig-middelhoog vuur en voeg de **gekookte krieltjes** toe. Bak ze in ca. 10min rondom goudbruin. Pel en hak intussen de **ui** fijn.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **verse kruidenblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg. Snijd de **bosui** in kleine stukjes. Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika** ook in kleine blokjes. Halveer de **chilipeper**, verwijder evt. zaadlijsten en hak de **peper** fijn.



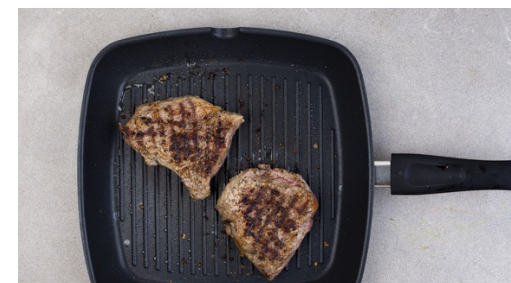
5. Krieltjes afmaken

Voeg na 10min bakken 1el olijfolie, een **mespunt gerookt paprikapoeder** en de **ui** aan de krieltjespan toe. Bak **alles** nog 5-10min totdat de **krieltjes** knapperig zijn. Proef en breng op smaak met peper en evt. meer zout en **paprikapoeder**. Neem de **biefstukken** uit de verpakking en wrijf ze in met 1el olijfolie, zout en peper.



3. Chimichurri maken

Meng 2-3el olijfolie, 1el water, 1el azijn (bij voorkeur rode wijnazijn) in een kom. Voeg de **stukjes tomaat, paprika, knoflook, gehakte kruiden, peper** en **bosui** toe en roer door. Proef en breng op smaak met peper en zout.



6. Biefstuk bakken

Verhit een grillpan of grote koekenpan op hoog vuur. Zorg ervoor dat de pan goed heet is! Bak de **biefstukken** 2-3min per kant voor een *medium* garing, bak 1min langer voor *well done* (**zie tip, links**). Wikkel het **vlees** in aluminiumfolie en laat 3-5min rusten. Snijd het **vlees** tegen de draad in plakken. Serveer de **krieltjes** met het **vlees** en de **chimichurrisalade**.