

Biefstuk met hutspot

en ketjap-cranberryjus



30-40min



2 personen

Bij Marley Spoon houden we ervan om bekende gerechten een verrassende twist te geven. Met de spannende combinatie van vandaag is ons dat weer gelukt. De traditionele hutspot combineer je met een jus van ketjap en cranberry's en serveer je niet met de traditionele klapstuk, maar met kort aangebakken rundvlees voor een up-to-date versie van deze klassieker. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

• 6

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- aluminiumfolie
- dunschiller
- maatbeker
- koekenpan
- staafmixer

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

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 568kcal, vet 13.3g, koolhydraten 68.7g, eiwit 35.1g



1. Hutspot voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil de **wortels** en snijd ze in grove stukken. Snijd de **prei** in de lengte door en vervolgens in dunne, halve ringen. Was de **preiringen** grondig in een vergiet. Schrob of schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken.



4. Jus afmaken

Giet de **cranberry-ketjapsaus** in de gebruikte koekenpan en laat de **saus** aan de kook komen. Voeg eventueel een klontje boter toe en roer de **saus** door totdat hij dikker wordt. Proef en breng op smaak met peper en zout.



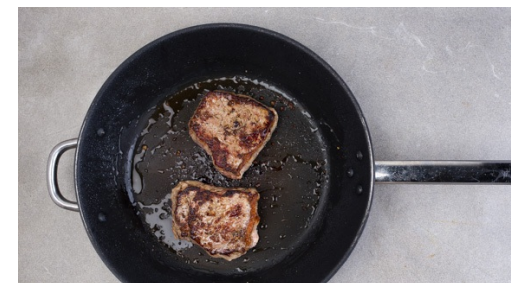
2. Jus voorbereiden

Doe de **cranberry's** met 100ml gekookt water in een maatbeker. Laat ca. 5min staan. Voeg dan de **ketjap manis** toe en pureer alles met een staafmixer tot een gladde **saus**. Doe de **wortel**, **prei** en **aardappels** met 1tl zout en de rest van het gekookte water in een grote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min gaar.



5. Hutspot stampen

Vang bij het afgieten van de **groenten** een **kopje kookwater** op en doe de **groenten** terug in de pan. Stamp de **groenten** tot een grove **puree** en voeg extra **kookwater** toe voor een extra smeuijge **stampapot**. Proef en breng de **stampapot** op smaak met zout en peper.



3. Biefstukken bakken

Dep de **biefstukken** droog en wrijf ze in met peper en zout. Verhit een middelgrote 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**). Neem de **biefstukken** uit de pan, wikkel ze in aluminiumfolie en laat rusten.



6. Gerecht afmaken

Neem de **biefstukken** uit de aluminiumfolie en snijd ze tegen de draad in plakken. Schep de **hutspot** op en leg de **gesneden biefstuk** er bovenop. Schenk de **jus** erover.