



Biefstuk salsa verde

met aardappel en tomaat uit de oven



30-40min



2 personen

De liefde van de man gaat door de maag - aldus een bekend spreekwoord. Maar natuurlijk geldt dat niet alleen voor mannen! Daarom staat er vandaag een fantastisch mals biefstukje op het menu om jouw lieveling(en) mee in te pakken. Je serveert dit lekkere stuk vlees met knapperige aardappeltjes en salsa verde, een tongstrekende kruidensaus met Argentijnse roots. ¡Buen provecho!

Wat je van ons krijgt

• 7

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- aluminiumfolie
- koekenpan
- keukenrasp
- oven
- staafmixer

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

Kooktip

Niet iedereen houdt van rauwe knoflook, je kunt de gehakte knoflook in een kleine koekenpan met een scheutje olie in 1-2min zacht fruiten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

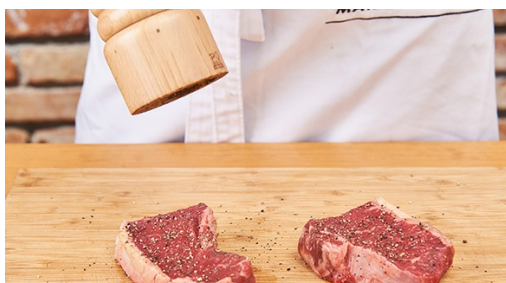
Voedingswaarde per portie

calorieën 669kcal, vet 34.9g, koolhydraten 46.2g, eiwit 38.0g



1. Aardappels bereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Laat de **biefstukken** op een bord op kamertemperatuur komen. Boen de **aardappels** schoon, snijd ze in partjes en leg op een bakplaat met bakpapier. Breek de **rozemarijntakjes** in kleinere stukken. Meng de **aardappels** met 1-2el olijfolie, **rozemarijn**, zout en peper. Rooster in 25-30min gaar in de oven. Hussel halverwege om.



4. Biefstuk bereiden

Wrijf beide kanten van de **biefstukken** royaal in met peper. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en laat goed heet worden. Voeg 1-2el olie toe of laat er 1el boter in smelten. Braad de **biefstukken** 2min per kant. Beweeg het **vlees** daarbij telkens over de bodem van de pan, maar prik er niet in. Zo wordt het **vlees** gelijkmatig gaar en bruin.



2. Tomaten roosteren

Rasp intussen de **kaas** fijn. Halveer de **tomaten**. Pluk de **basilicumblaadjes**. Kneus voor **elke tomaathelft** een **basilicumblaadje** en stop deze in de **tomaat**. Leg de **tomaten** op een tweede bakplaat met bakpapier en bestrooi ze met **kaas**, peper en zout. Plaats de bakplaat na 15-20min een niveau onder de **aardappels** en bak ca. 10min totdat de **kaas** is gesmolten.



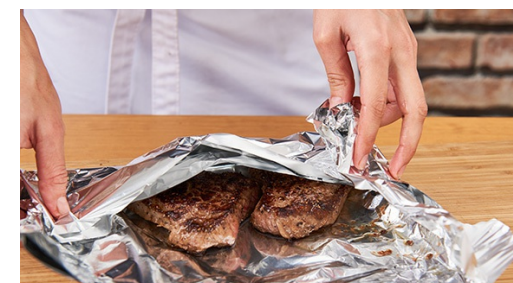
5. Garing testen

Zet het vuur middellaag en bak de **biefstuk** nog 1-2min per kant. Test of het **vlees medium** is door met je wijsvinger het **vlees** te voelen. Vergelijk dit met het gevoel in de muis van je hand als je je duim en middelvinger ontspannen tegen elkaar houdt. Gebruik duim en wijsvinger voor *rare*, duim en ringvinger voor *well done*.



3. Salsa verde maken

Pel de **knoflook**. Was de **kappertjes** onder de kraan. Doe de **knoflook** (zie kooktip, links), **peterselie**, **rest van de basilicum**, **helft van de kappertjes**, 2-3el olijfolie, 1-2el water en een snuf peper in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een **salsa**. Gebruik **meer kappertjes** naar wens.



6. Biefstuk laten rusten

Neem de pan van het vuur en wikkel de **biefstukken** in aluminiumfolie. Laat ze in de nog warme pan minstens 5min rusten, zo wordt het **vlees** goed mals. Serveer de **biefstuk** met een schepje **salsa verde**, de geroosterde **tomaten** en **aardappeltjes**.