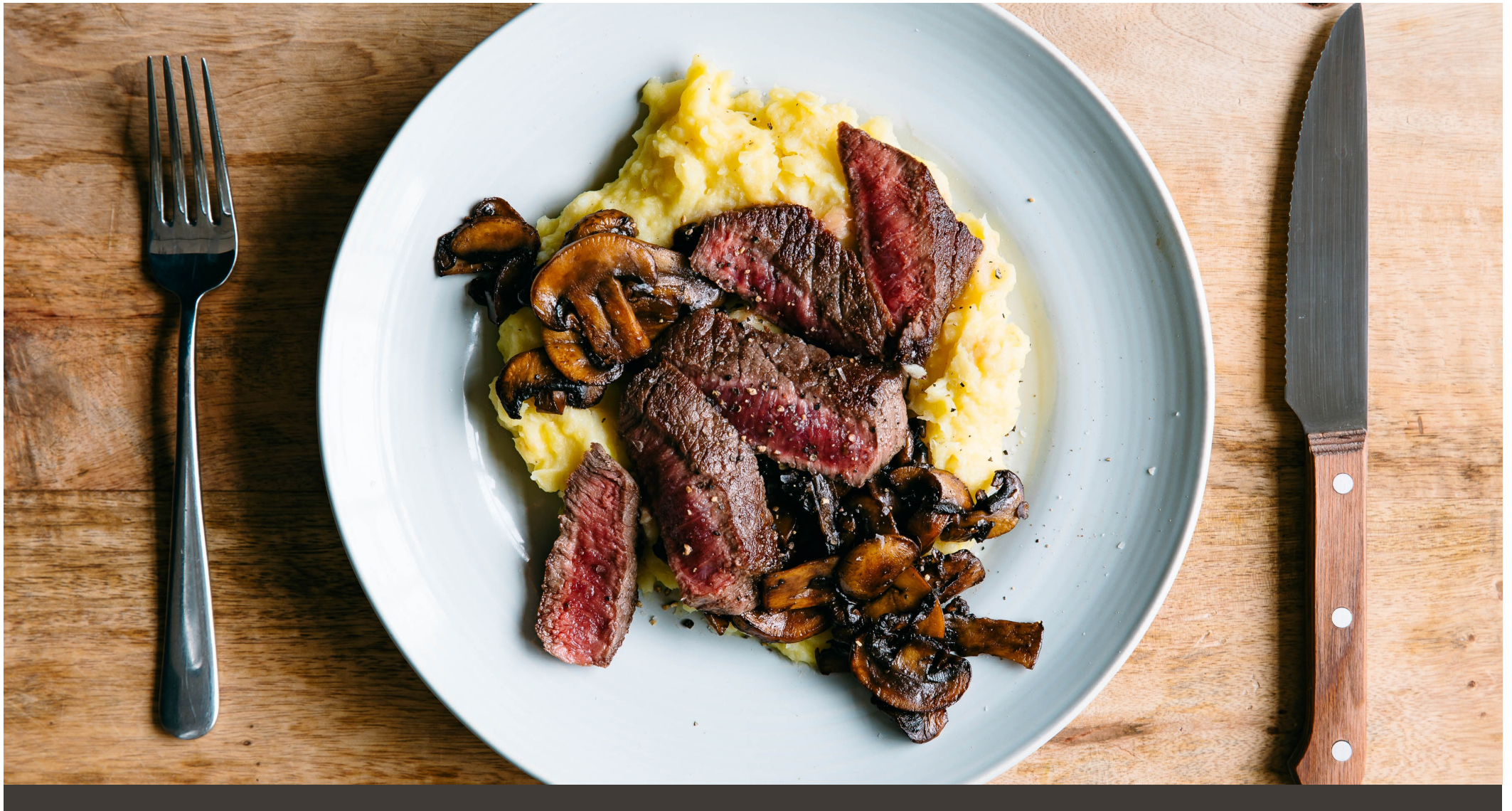


MARLEY SPOON



Champignons met biefstuk

en laurier-aardappelpuree



30-40min



Voor 3-4 personen

In de Klassieke Oudheid werd laurier als een symbool van de overwinning gezien. Helden van het Romeinse leger werden zo getooid met een lauwerkrans, gemaakt van laurierbladeren. Dat zouden wij ook doen na het koken van deze magnifieke knolselderij-aardappelpuree die vergezeld wordt van een perfect gebakken biefstuk.

Wat je van ons krijgt

- teen knoflook
- balsamicoazijn ¹²
- laurierblad
- biefstuk
- knolselderij ⁹
- kruimige aardappels
- witte champignons

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- aardappelstamper
- dunschiller
- middelgrote kookpan
- vergiet

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

Allergenen

selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 550.0kcal, vet 22.3g, eiwit 45.2g, koolhydraten 33.0g



1. Groenten snijden

Schil de **knolselderij** en **aardappels** en snijd beiden in blokjes van 1cm. Pel de **knoflook** en snijd in plakjes. Boen de **champignons** schoon en snijd in dunne plakjes.



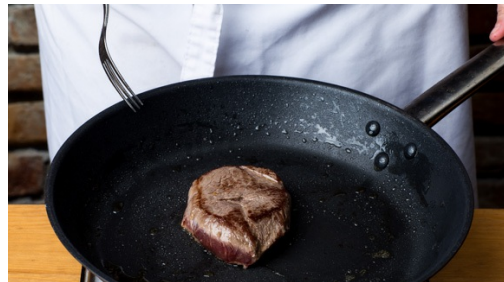
2. Puree maken

Doe de **knolselderij** en **aardappels** in een middelgrote kookpan en vul met water tot de **groenten** net onderstaan. Voeg 1tl zout en het **laurierblad** toe. Kook de **groenten** in ca. 10min beetgaar. Giet af, verwijder het **laurierblad** en stamp tot een gladde **puree**. Breng op smaak met zout en peper.



3. Champignons bakken

Verhit ondertussen 1el olijfolie in een grote koekenpan. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30 seconden. Voeg **champignons** toe en roerbak ca. 5 min totdat ze hun vocht hebben losgelaten en bruin kleuren. Giet de **balsamicoazijn** erbij. Breng op smaak met wat zout en laat op laag vuur tot aan het serveren staan.



4. Biefstuk bakken

Neem intussen de **biefstuk** uit de verpakking en dep deze droog. Bestrooi met zout en peper. Verhit 2el olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Laat de olie tot het rookpunt komen. Leg de **biefstuk** voorzichtig in de pan. Draai de **biefstuk** gedurende 4min elke 15 seconden om (dus 15 keer in totaal).



5. Biefstuk snijden

Laat de **biefstuk** daarna ca. 5min op een bord rusten. Snijd het **vlees** tegen de draad schuin in plakken.



6. Gerecht serveren

Schep de **puree** op de borden en leg de **biefstuk** en **champignons** erop.