

MARLEY SPOON



Biefstuk met groene asperges

zoete aardappelpuree en gremolata



ca. 40-50min



4 porties

Niet is leuker dan een lekker avondje tafelen met vrienden. Dat kan in een bijzonder restaurant, maar wat denk je ervan om zelf de touwtjes in handen te nemen en een van A tot Z verzorgd diner op tafel te zetten? Wij hebben een fantastische primeur bedacht: mals gebakken biefstuk, geserveerd op een bedje van zoete aardappelpuree met gegrilde asperges. Hier kan haast geen restaurant tegenop!

Wat je van ons krijgt

- groene asperges
- sriracha saus
- roomboter ⁷
- biefstuk
- citroen
- verse peterselie
- honing
- knoflook
- kruimige aardappels
- zoete aardappel
- crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- grillpan of grote koekenpan
- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 915.0kcal, vet 42.1g, eiwit 45.0g, koolhydraten 80.5g



1. Aardappels koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil de **kruimige** en **zoete aardappels**, was ze en snijd in 3cm grote stukken. Doe de **gesneden aardappels** in een grote kookpan, overgiet met het zojuist gekookte water en voeg een flinke snuf zout toe. Kook met een deksel afgedekt in 20-25min gaar. Laat de **biefstukjes** op kamertemperatuur komen.



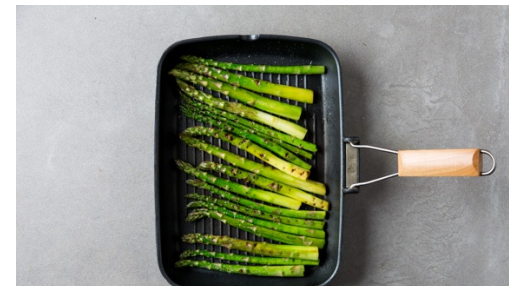
4. Puree maken

Giet de **aardappels** af en laat onafgedekt uitdampen. Doe terug in de kookpan, voeg de **crème fraîche**, zout en peper toe en stamp met een aardappelstamper tot en gladde **puree**. Zet de pan afgedekt terug op het warme fornuis.



2. Botersaus maken

Smelt **4-5el roomboter** in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **srirachasaus**, **helft van de honing** en een flinke snuf zout toe en roer goed door.



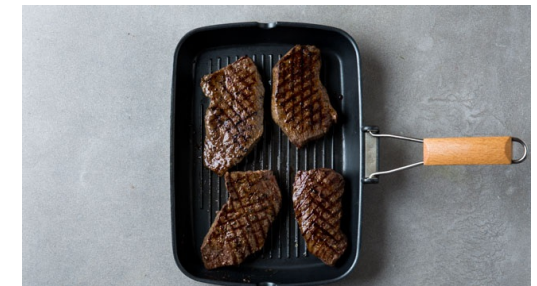
5. Asperges grillen

Snijd 2-3cm van de uiteinden van de **asperges** af, schil **1/3e van het onderste** van de stengel. Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of grillpan en bak de **asperges** rondom 5-6min tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met peper en zout, neem de **asperges** uit de pan en zet opzij.



3. Gremolata maken

Rasp intussen de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **peterselie in zijn geheel** fijn. Pel de **knoflook** en rasp of hak fijn. Meng de **peterselie** en **knoflook** met **1tl citroenrasp** en 2-3el olijfolie. Breng de **gremolata** op smaak met **1-2tl citroensap** en zout.



6. Biefstukjes bakken

Verhit de grillpan of koekenpan opnieuw op hoog vuur. Voeg 2el plantaardige olie toe en bak de **biefstuk** 3min per kant, beweeg ze tijdens het bakken niet. Bak het **vlees** 1min langer per kant voor een medium garing. Pak de **biefstukken** in aluminiumfolie in en zet 5min opzij. Serveer de **biefstukjes** met **botersaus**, **asperges**, **gremolata** en **aardappelpuree**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**