

Id3322 web f1c241894fef6ac783d1ac83768e4039

Malse biefstuk met salsa

en geroosterde aardappeltjes



30-40min



Voor 3-4 personen

Op sommige dagen gaat er niets boven mals geroosterde biefstuk. Zeker niet als je het sappige stukje vlees combineert met een karaktervolle salsa van tomaten, ui en basilicum en er in de oven knapperig gebakken aardappeltjes en courgette bij serveert. Samen bewijzen deze ingrediënten dat je voor een smaakvol en blijmakend recept maar enkele ingrediënten nodig hebt. Zo lekker!

Wat je van ons krijgt

- vastkokende aardappels
- biefstukken
- rode ui
- tomaten
- verse basilicum
- courgettes
- knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- oven
- ovenschaal

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 505.0kcal, vet 20.0g, eiwit 31.4g, koolhydraten 45.3g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 210°C. Boen en was de **aardappels** grondig en snijd ze in partjes. Hussel de **aardappelpartjes** om met 1el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en peper.



2. Aardappels roosteren

Verdeel de **aardappelpartjes** over 1-2 bakplaten met bakpapier en rooster ze ca. 10min in de oven.



3. Groenten roosteren

Snijd de stronkjes van de **courgettes**, snijd de **courgettes** dan in de lengte in vier lange repen en in blokjes. Meng de **courgetteblokjes** met een beetje olijfolie en zout en leg ze na 10min bakken van de **aardappels** op de bakplaat erbij. Rooster **alles** nog 15-20min in de oven tot de groenten goudbruin en gaar zijn.



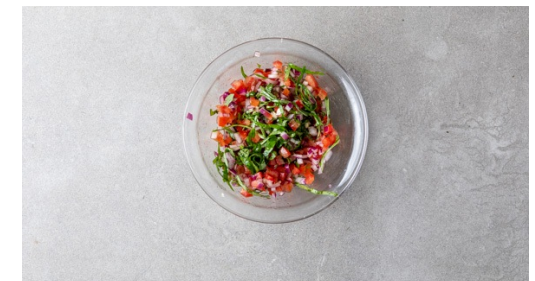
4. Salsa voorbereiden

Snijd de **tomaten** in vieren, verwijder de zaadjes en snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Biefstuk bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **biefstukken** 1-2min per kant totdat het **vlees** is dichtgeschroeid. Leg de **biefstukken** dan in een ovenschaal en bestrooi ze met peper en zout. Bak het **vlees** nog eens 5-10min de oven tot deze de gewenste garing heeft.



6. Salsa afmaken

Hak de **basilicum** zonder hardere steeltjes grof. Meng de **ui**, **tomaten**, **basilicum** en de **knoflook** met 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn, zout, suiker en peper naar wens in een kom. Serveer de **geroosterde aardappeltjes**, **courgette** en **biefstuk** met de **salsa**.