

MARLEY SPOON



Mals gegrild rundvlees

met groene aardappelsalade en pickle



20-30min



2 personen

Haal de zomer in huis met deze groene aardappelsalade die uit zijn voegen barst van verse kruiden als dille, peterselie en bieslook. Je serveert er een mooi stuk vlees bij: staartstuk. Dit stukje vlees is het verlengde van de lende van de koe en wordt ook wel picanha genoemd. Tip van onze slager: bereid - als het mooi weer is - het staartstuk op de barbecue. Zo smaakt 'ie op zijn allerbest!

Wat je van ons krijgt

- 1x staartstuk
- 500g vastkokende aardappels
- 1 minikomkommer
- 1 citroen
- 1 venkel
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: bieslook, peterselie & dille
- 1 zakje Zaanse mayonaise ^{3,6,9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- honing of suiker

Kookgerei

- grillpan of grote koekenpan
- staafmixer
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

eieren (3), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

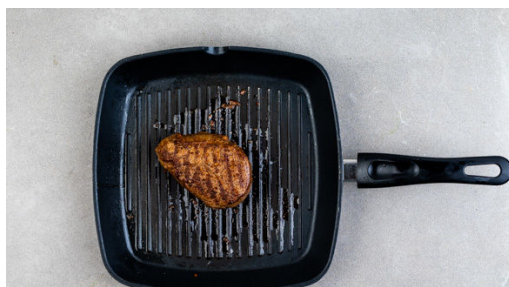
Voedingswaarde per portie

calorieën 593.0kcal, vet 27.6g, eiwit 28.7g, koolhydraten 54.1g



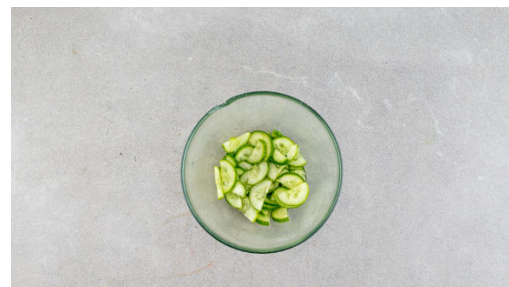
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Laat het **staartstuk** op kamertemperatuur komen. Schrob de **aardappels** goed schoon en snijd ze in dunne schijfjes. Voeg de **aardappelschijfjes** toe zodra het water kookt en kook ze in 5-8min gaar. Giet de **aardappels** af.



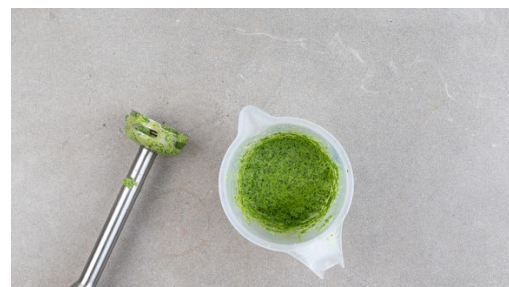
4. Staartstuk bakken

Wrijf het **staartstuk** aan beide kanten in met olijfolie en een snuf zout en peper. Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur en bak het **rundvlees** 1-2min per zijde voor een *medium-rare* garing. Bak 3-4min per zijde voor *well done*. Neem het **vlees** uit de pan en laat ca. 5min rusten.



2. Komkommerpickle maken

Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Doe **1el citroensap**, 1-2el azijn, 1/4tl zout en 1/2tl suiker in een kommetje en roer tot de suiker is opgelost. Roer dan de **helft van de komkommerplakjes** erdoor.



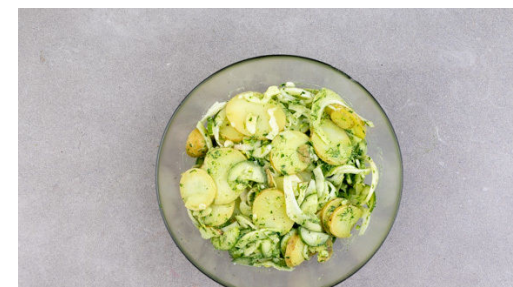
5. Dressing maken

Pel en halveer de **knoflook**. Doe de **verse kruiden** met de **mayonaise**, **1tl citroenrasp**, de **helft van de knoflook**, 1el olijfolie, **1el picklewater** en een snuf peper en zout in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **dressing**. Voeg evt. 1el water of **meer citroensap** toe. Is de **dressing** te bitter? Voeg dan een beetje suiker of honing toe.



3. Venkel snijden

Verwijder de stronk en het loof van de **venkel**. Snijd de **venkel** eerst doormidden en dan in dunne reepjes. Doe de **venkelreepjes** in een kom met de **gekookte aardappels**, **rest van de komkommerplakjes**, **1-2el citroensap**, 1tl olijfolie en een snuf zout toe. Roer door en zet opzij.



6. Salade afmaken

Voeg de **dressing** aan de **aardappelsalade** toe, schep om en breng op smaak met peper en zout. Giet de **pickle** af. Bestrooi het **staartstuk** met zout en peper en snijd het dan tegen de draad in plakken. Serveer het **staartstuk** met de **aardappelsalade** en de **pickle**.

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**