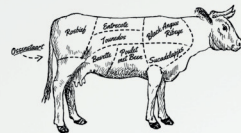


“Weet wat je eet”



Kogelbiefstuk met rode wijnsaus, spruitjes met spek en aardappelgratin

INGREDIENTEN

- Ingrediënten (4 personen):
- 4 kogelbiefstukken (150 g/stuk)
- olijfolie, boter
- takje rozemarijn
- peper, zout

Rode wijnsaus:

- 1 sjalot (fijn gesnipperd)
- 1 teen knoflook
- 200 ml rode wijn
- 150 ml runderbouillon
- 1 tl balsamico-azijn
- 1 tl suiker of honing
- 1 el koude boter

Spruitjes met spek:

- 500 g spruitjes
- 100 g gerookt spekblokjes
- 1 teentje knoflook
- klontje boter

Aardappelgratin:

- 600 g aardappelen, dun gesneden
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 1 teentje knoflook
- nootmuskaat, peper, zout
- 50 g geraspte kaas



BEREIDING:

1. Gratin (40 min): Verwarm oven op 180 °C. Vet ovenschaal in met boter en wrijf in met knoflook. Meng room, melk, nootmuskaat, peper en zout. Leg aardappelschijfjes dakpansgewijs in de schaal, giet mengsel erover en bestrooi met kaas. Bak 35–40 min tot goudbruin.
2. Spruitjes met spek (15 min): Kook de spruitjes 5–6 min beetgaar. Bak ondertussen spek krokant, voeg knoflook toe en schep spruitjes erbij. Houd warm.
3. Kogelbiefstuk (10 min + rust): Dep droog, kruid met zout en peper. Verhit boter en olie in pan, bak biefstukken 2–3 min per kant (medium-rare). Voeg rozemarijn toe. Haal uit de pan, dek af met folie en laat 5 min rusten.
4. Rode wijnsaus (10 min): Fruit sjalot en knoflook in de bakpan. Blus met rode wijn, laat tot de helft inkoken. Voeg bouillon, balsamico en suiker toe, laat nog 5 min sudderen. Klop van het vuur de boter erdoor.
5. Serveren: Serveer de biefstuk met gratin en spruitjes. Saus erover & garneer met rozemarijn.



PREP TIJD: 10 MIN



BEREIDING: 60 MINUTEN



PERSONEN: 4

Vers, puur natuur en van eigen, lokale bodem

KEMPENLUST.NL

