



Duitse biefstuk met gekaramelliseerd witlof met aardappelschijfjes en frisse salade

HELLOEXTRA 35 min. • Eet binnen 3 dagen



HELLO
EXTRA



Vastkokende
aardappelen



Witlof



Zonnebloem-
pompoenpittenmix



Mesclun



Duitse biefstuk



Mayonaise

Voorraadkast items

Olijfolie, roomboter, mosterd,
wittewijnazijn, extra vierge olijfolie, honing,
peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, keukenpapier, saladekom, bakplaat met bakpapier, hapjespan of grote koekenpan, koekenpan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Witlof* (st)	1½	3	4	5	7	8
Zonnebloem-pompoenpittenmix (g) (19) (22) (25)	10	15	20	25	35	40
Mesclun* (g) (23)	30	60	90	120	150	180
Duitse biefstuk* (st)	2	4	6	8	10	12
Mayonaise* (g) (3) (10) (19) (22)	25	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wittewijnazijn (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4339 / 1037	525 / 125
Vetten (g)	60	7
Waarvan verzadigd (g)	17,9	2,2
Koolhydraten (g)	63	8
Waarvan suikers (g)	13,0	1,6
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	56	7
Zout (g)	0,7	0,1

Allergenen:

3) Eieren 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij 25) Sesamzaad

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Aardappelen voorkoken

Kook 300 ml water per persoon in een pan met deksel voor de aardappelen en verwarm de oven voor op 220 graden. Was de **aardappelen** grondig, snijd in plakken van ½ cm en kook 5 minuten in de pan met deksel. Snijd ondertussen het **witlof** in de lengte in parten. Laat de harde kern zitten zodat de bladeren niet loslaten.



4. Salade maken

Verhit ondertussen een koekenpan op hoog vuur en rooster de **zonnebloem-pompoenpittenmix** tot ze beginnen te poppen. Haal uit de pan. Meng in een saladekom de mosterd en wittewijnazijn met de extra vierge olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Meng de mesclun door de dressing.



2. Aardappelen roosteren

Giet de **aardappelen** af, dep droog met keukenpapier en verspreid over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de **aardappelen** met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak de **aardappelen** 20 minuten in de oven.



5. Duitse biefstuk bakken

Verhit, als de **aardappelen** en het **witlof** bijna klaar zijn, de overige roomboter in dezelfde koekenpan en bak de **Duitse biefstuk** ongeveer 2 minuten per kant. Breng op smaak met peper en zout en laat 1 minuut rusten. Zet het vuur van het **witlof** hoog, voeg de honing toe en karamelliseer het **witlof** 2 minuten (zie TIP). Schep tussendoor voorzichtig om.

TIP: Maak je dit recept voor kinderen? Proef het witlof voordat je het serveert en voeg extra honing toe als het te bitter is.



3. Witlof bakken

Verhit ondertussen de helft van de roomboter in een hapjespan of grote koekenpan met deksel en bak het **witlof** 1 minuut rondom op hoog vuur. Zet het vuur lager, bestrooi het **witlof** met peper en zout en bak, afgedekt, 10 – 15 minuten.



6. Serveren

Verdeel het **witlof**, de **aardappelen** en **Duitse biefstuk** over de borden en serveer met de salade en de **mayonaise**. Garneer de salade met de **zonnebloem-pompoenpittenmix**.

Eet smakelijk!