



# Steak frites met dragonmayonaise

met gepofte cherytomaatjes en groene salade

**PREMIUM** 45 min. • Eet binnen 3 dagen

**PREMIUM**



Kogelbiefstuk



Vastkokende aardappelen



Rode cherytomaten



Botersla



Verse dragon en kervel



Bosui



Kappertjes en augurken



Mayonaise

### Voorraadkast items

Olijfolie, extra vierge olijfolie, roodwijnazijn, honing, mosterd, peper en zout

## Begin goed

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

## Benodigheden

Ovenschaal, koekenpan, kleine kom, keukenpapier, saladekom, bakplaat met bakpapier, aluminiumfolie

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Kogelbiefstuk* (st)	1	2	3	4	5	6
Vastkokende aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Rode cherrytomaten* (g)	125	250	375	500	625	750
Botersla* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse dragon en kervel* (g)	5	10	15	20	25	30
Bosui (st)	1	2	3	4	5	6
Kappertjes en augurken* (g)	25	50	75	100	125	150
Mayonaise* (el 3) 10) 19) 22)	1	2	3	4	5	6
<b>Zelf toevoegen</b>						
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Extra vierge olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Rodewijnazijn (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mosterd (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3975 / 950	575 / 138
Vetten (g)	58	8
Waarvan verzadigd (g)	8,1	1,2
Koolhydraten (g)	58	8
Waarvan suikers (g)	7,3	1,1
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	43	6
Zout (g)	1,3	0,2

## Allergenen:

3) Eieren 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

## Contact

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



## 1. Frieten bakken

Haal de **biefstuk** uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur kan komen (zie TIP). Verwarm de oven voor op 210 graden. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd er frieten van ½ tot 1 cm breed van. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1 el olijfolie per persoon, peper en zout. Bak 30 – 40 minuten in het midden van de oven. Schep halverwege om.

**TIP:** *Het beste kun je de biefstuk al een half uur tot een uur voordat je begint met koken uit de koelkast halen. Doe je dit niet, dan blijft de biefstuk vanbinnen te koud en 'schrikt' hij als je hem bakt.*



## 4. Salade mengen

Meng in een saladekom de extra vierge olijfolie, de rodewijnazijn, de honing en de mosterd tot een vinaigrette. Voeg de **bosui** toe en breng op smaak met peper en zout. Voeg de **botersla** en de **kappertjes** en **augurken** toe aan de saladekom en meng goed. Meng in een kleine kom de **dragon** en de **kervel** met de **mayonaise**.



## 2. Cherrytomaten poffen

Meng ondertussen in een ovenschaal de **rode cherrytomaten** met ¼ el olijfolie per persoon en breng op smaak met peper en zout. Bak ze de laatste 10 – 15 minuten mee met de ovenfrieten.



## 5. Biefstuk bakken

Verhit de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Dep de **biefstuk** droog met keukenpapier en wrijf hem in met peper en zout. Leg, zodra de olie goed heet is, de **biefstuk** voorzichtig in de pan en bak in 3 tot 4 minuten per kant goudbruin (zie TIP). Bestrooi met nog wat zwarte peper en laat rusten onder aluminiumfolie.

**TIP:** *Houd je van een botersmaak? Voeg dan halverwege de baktijd van de biefstuk een klontje boter toe aan de koekenpan en blijf de biefstuk met het bakvet bedruipen.*



## 3. Snijden

Snij ondertussen de **botersla** in stukken en snijd de verse **kervel** fijn. Pluk de blaadjes van de takjes verse **dragon** en hak grof. Snijd de **bosui** in fijne ringen.



## 6. Serveren

Verdeel de frieten, de salade en de gepofte tomaatjes over de borden en leg de **biefstuk** erbij. Serveer met de dragonmayonaise.

## Eet smakelijk!