



Duitse biefstuk met zelfgemaakte pickles

met bloemkool en gebakken aardappelen

35 min. • Eet binnen dagen



Vastkokende
aardappelen



Bloemkool



Augurken



Zilveruitjes



Gemalen kurkuma



Rundertartaar



Crème fraîche

Voorraadkast items

Olijfolie, kippenbouillon, roomboter, bloem en peper en zout

Begin goed

x

Benodigdheden

Pan met deksel, Koekenpan, Steelpan, Hapjespan met deksel, ovenschaal

1–6 Personen-ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Bloemkool* (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Augurken* (g)	25	50	75	100	125	150
Zilveruitjes* (g 12)	40	80	120	160	200	240
Gemalen kurkuma (tl)	1	2	3	4	5	6
Rundertartaar* (st)	1	2	3	4	5	6
Crème fraîche* (g 7)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Kippenbouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Bloem (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3042 / 727	346 / 83
Vetten (g)	37	4
Waarvan verzadigd (g)	18,7	2,1
Koolhydraten (g)	60	7
Waarvan suikers (g)	10,9	1,2
Vezels (g)	34	4
Eiwit (g)	10	1
Zout (g)	3,2	0,4

Allergenen:

7) Melk/Lactose 12) Zwaveldioxide en sulfiet



1. Aardappelen bakken

Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in parten. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een hapjespan met deksel en bak de **aardappelen** 25 – 35 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten het deksel van de pan. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout.



4. Duitse biefstuk bakken

Verhit ondertussen ½ el roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **Duitse biefstuk** 2 – 4 minuten per kant. Voeg wanneer je de **Duitse biefstuk** omdraait de **gekookte bloemkool** toe en bak nog 2 – 4 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout.



2. Bloemkool bereiden

Bereid 200 ml bouillon per persoon voor de pickles. Verwarm de oven voor op 180 graden. Breng in een pan met deksel een klein laagje water met een snuf zout aan de kook voor de **bloemkool**. Snijd de **bloemkool** in kleine roosjes en de steel in blokjes. Kook de helft van de **bloemkool** in 6 – 8 minuten gaar en houd de andere helft apart. Giet af en laat uitstomen zonder deksel.



5. Pickles afwerken

Roer vlak voor serveren de **crèmeich frae** door de pickles.



3. Saus maken

Snijdt de augurk in kleine stukjes. Verhit 1 el roomboter per persoon in een steelpan op gemiddeld vuur. Voeg 1 el bloem per persoon toe en kook droog (zie TIP). Voeg ½ van de bouillon toe en roer met een garde tot de bouillon is opgenomen. Herhaal deze handeling nog 2 keer met de overige bouillon en roer de saus glad. Voeg de overige **bloemkool**, de **zilveruitjes**, de **augurk** en de **kurkuma** toe. Roer goed en houd op laag vuur warm.

TIP: Het is belangrijk om een gelijke hoeveelheid bloem en boter aan te houden.



6. Serveren

Server de **Duitse biefstuk** met de **aardappelen**, de **zelfgemaakte pickles** en de **gebakken bloemkool** (zie TIP).

TIP: Heb je nog zelfgemaakte pickles over? Doe ze in een glazen pot, dek af en bewaar tot 2 weken in de koelkast.

Enjoy!

Contact

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