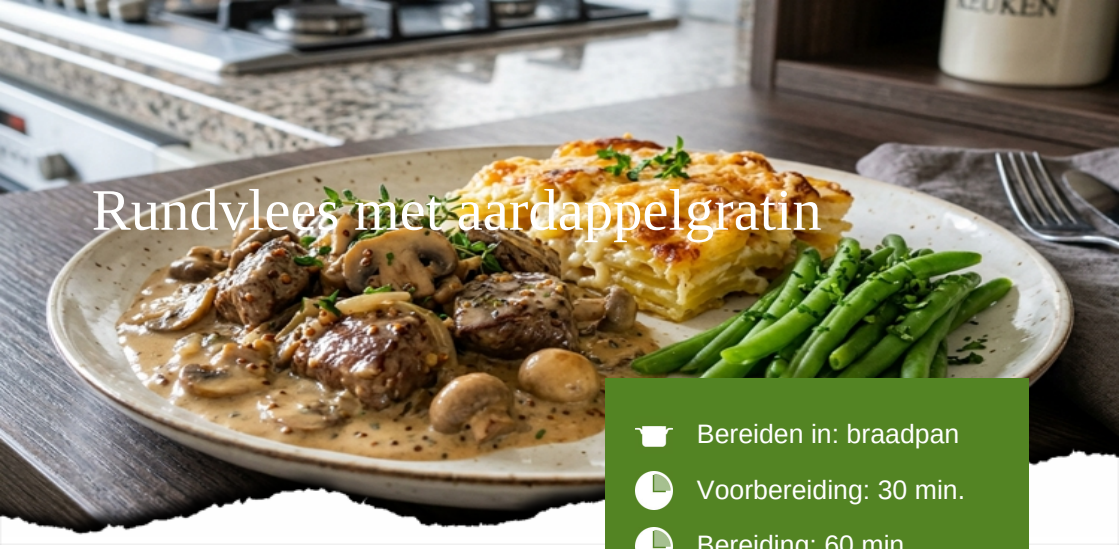

Rundvlees met aardappelgratin

Bereiden in: braadpan

Voorbereiding: 30 min.

Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 600 gram kogelbiefstuk, biefpuntjes of malse minute steaks
- 250 gram kastanjechampignons
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 150 milliliter kookroom
- 100 milliliter runderbouillon
- 1 eetlepel grove mosterd
- 1 theelepel verse tijmblaadjes
- 25 gram roomboter
- 1 eetlepel olijfolie
- peper en zout
- 1 eetlepel fijngehakte bladpeterselie
- Voor de gratin dauphinois
- 800 gram vastkokende aardappelen
- 300 milliliter slagroom of kookroom
- 150 milliliter volle melk
- 1 teentje knoflook
- een snufje nootmuskaat

Voedingswaarde

- Energie: circa 925 kcal
- Eiwitten: circa 49 gram
- Vetten: circa 62 gram
- Koolhydraten: circa 44 gram
- Vezels: circa 5 gram
- Zout: circa 1,5 gram

Wist u dit

Een leuk weetje: een klassieke gratin dauphinois wordt zonder kaas gemaakt. De romige binding ontstaat door het zetmeel uit de aardappelen, samen met room, melk en knoflook. Serveertip: laat de gratin na het bakken 10 minuten rusten. Zo wordt hij steviger en kunt u er mooie porties van

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Rundvlees met aardappelgratin

Bereiding

Om dit hele gerecht te maken is het handig om met de gratin te beginnen, desnoods al een dag van te voren.

De gratin dauphinois

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in heel dunne plakjes. Spoel de plakjes niet af, want het zetmeel van de aardappelen helpt om de gratin mooi te binden.
3. Halveer het teentje knoflook en wrijf hiermee de binnenkant van een ovenschaal in. Vet de schaal daarna in met een beetje boter.
4. Meng de room met de melk en breng op smaak met peper, zout en een snufje nootmuskaat. Leg de aardappelplakjes dakpansgewijs in de ovenschaal. Schenk het roommengsel eroverheen. De aardappelen moeten bijna helemaal onderstaan.
5. Bak de gratin ongeveer 50 tot 60 minuten in de oven, totdat de aardappelen zacht zijn en de bovenkant mooi goudbruin is. Laat de gratin voor het aansnijden ongeveer tien minuten rusten.
6. Eventueel 50 gram Gruyère kaas erover verdelen, door 10 min. voor einde baktijd de kaas er even overheen te strooien.

Een klassieke gratin dauphinois wordt zonder kaas bereid. Door de room, melk en het zetmeel van de aardappelen ontstaat vanzelf een zachte en romige gratin.

Het rundvlees

1. Haal het rundvlees ongeveer een halfuur voor het bakken uit de koelkast. Snijd het indien nodig in brede repen en dep het droog. Bestrooi het vlees met peper en een beetje zout.
2. Snijd de kastanjechampignons in plakjes. Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.
3. Verhit de olijfolie en de helft van de roomboter in een ruime koekenpan. Bak het rundvlees op hoog vuur kort en krachtig rondom bruin. Bak het vlees eventueel in

twee porties, zodat de pan heet genoeg blijft.

4. Schep het vlees uit de pan en leg het op een bord. Het hoeft vanbinnen nog niet helemaal gaar te zijn.
5. Voeg de rest van de boter aan de pan toe. Bak de champignons op middelhoog tot hoog vuur goudbruin. Voeg vervolgens de sjalot, knoflook en tijm toe en bak alles nog twee minuten.
6. Schenk de runderbouillon in de pan en roer de aanbaksels van de bodem los. Voeg de kookroom en grove mosterd toe. Laat de saus enkele minuten zachtjes inkoken.
7. Leg het rundvlees terug in de pan en verwarm het nog één tot twee minuten in de saus. Laat het vlees niet te lang doorgaren, zodat het mooi mals en sappig blijft.

Proef de saus en voeg eventueel nog wat peper en zout toe. Bestrooi het gerecht vlak voor het serveren met verse bladpeterselie.