# Biefstuk in parmaham met saliejus

Datum: 19-09-2005
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 6

## Ingrediënten:

- 6 kleine biefstukjes of ossenhaasjes (gelijkvormig)
- versgemalen zwarte peper
- 1 zakje verse Italiaanse kruidenmix (20 g)
- 8-10 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels boter
- 100 g parmaham
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- 6 grote vastkokende aardappels (bijv. Lady Christl)
- 1 ei
- 3 uien
- 2 teentjes knoflook
- 6 romatomaten
- 1 courgette
- 1 dunne aubergine

## Bereidingswijze:

Biefstuk droogdeppen en met peper bestrooien. Takjes van blaadjes salie (uit kruidenmix) plukken en grote blaadjes grof scheuren. In koekenpan 2 el olie verhitten en vlees op hoog vuur in 20-30 sec. per kant bruinbakken. Op snijplank laten afkoelen. In achtergebleven bakvet 1 el boter smelten. Salieblaadjes 1 minuut zachtjes bakken. Fond toevoegen en aanbaksels losroeren. Jus in sauspan overdoen en in 15 minuten tot helft laten inkoken. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Om elk biefstukje 2 plakken ham wikkelen en naden aandrukken. Vlees in ovenschaal leggen en met plasticfolie afgedekt in koelkast zetten. Ook jus in koelkast zetten.

Aardappels schillen en grof raspen. Rasp in zeef met water afspoelen. Goed laten uitlekken, droogdeppen met keukenpapier. In schaal ei loskloppen met zout en peper. Rasp erdoor mengen. In grote koekenpan met antiaanbaklaag 2 el olie verhitten en bergjes van aardappelmengsel in pan scheppen. Met lepel platdrukken tot koekje. Koekjes aan beide kanten droog en goudbruin bakken. Op keukenpapier in schaal leggen en doorgaan met bakken tot aardappelmengsel op is, indien nodig wat olie toevoegen. Koekjes afgedekt in koelkast zetten.

Uien in ringen snijden. In koekenpan 2 el boter verhitten en ui-ringen 15 minuten zachtjes bakken. Knoflook pellen, uitpersen en 1 minuut meebakken. Tijmblaadjes van takjes (uit kruidenmix) rissen en door ui scheppen. Intussen groenten wassen. Tomaten, courgette en aubergine in dunne plakken snijden. Ui uitspreiden in ingevette ovenschaal. Groenteplakjes dakpansgewijs, om en om in schaal leggen. Royaal bestrooien met peper en 4 el olie erover druppelen. Schaal afgedekt in koelkast zetten.

Voorbereide ingrediënten ruim voor diner uit koelkast halen. Oven voorverwarmen op 175 graden. Groenteschaal op rooster in midden van oven zetten en groenten in ca. 45 minuten gaar laten

worden. Aardappelkoekjes op met bakpapier beklede bakplaat leggen. Groenten uit oven nemen en onder aluminiumfolie warm houden. Vlees in oven in 10-12 minuten rosé bakken. Uit oven nemen en losjes afgedekt met aluminiumfolie laten rusten. Aardappelkoekjes in oven verwarmen. Jus aan de kook brengen en met garde 1 el koude boter erdoor kloppen. Groenten over zes warme borden verdelen, biefstukjes ernaast leggen. Aardappelkoekjes erbij leggen en jus over vlees scheppen.