# Biefstuk met champignons en aardappelkoek en bloemkool met een krokant korstje

Datum: 27-11-2006
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

## Ingrediënten:

**Aardappelkoek:**
- 7 aardappelen
- 5 kleine uien
- 5 eetlepels maïzena of allesbinder
- zout
- versgemalen peper
- olie om in te bakken

**Biefstuk:**
- 7 biefstukken van 125 gram
- 500 gram (kastanje)champignons
- olie of boter om in te bakken
- 125 gram boter
- 5 theelepels mosterd
- 5 theelepels balsamico-azijn
- 5 scheutjes rode port of cognac
- 50 ml koksroom

**Bloemkool:**
- 1 bloemkool
- zout
- 300 gram reepjes mager rookspek
- 1,5 flinke ui
- 1,5 eetlepel olie
- 1 zakje kerriesaus
- 40 gram boter
- 4 sneetjes witbrood
- 150 gram oude Goudse kaas, vers geraspt

## Bereidingswijze:

**Biefstuk met champignons en aardappelkoek:**

Kook de geschilde aardappelen in 10 minuten half gaar, laat ze afkoelen en rasp ze grof. Snipper de uien en doe ze met de geraspte aardappelen, de maïzena en wat zout en peper in een kom. Meng het geheel goed en maak van dit mengsel afgeplatte koeken en druk ze goed aan. Zet ze koel weg tot gebruik.

Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen. Snijd de champignons in plakjes. Zet twee koekenpannen op het vuur. Bak de biefstuk op de gebruikelijke manier in wat olie of boter tot de gewenste graad van gaarheid, bestrooi met wat zout en peper en laat afgedekt rusten. Bak intussen de aardappelkoekjes in een scheutje olie in de andere pan in circa 6 minuten aan beide kanten goudbruin. Doe de 125 gram boter in de pan van de biefstuk en bak de champignons omscheppend tot ze beginnen te kleuren. Voeg de mosterd, de azijn, de port of de cognac en de room toe en laat kort koken. Breng op smaak met zout en peper.

**Bloemkool met een krokant korstje:**

Kook de schoongemaakte en in roosjes verdeelde bloemkool in water met wat zout in circa 8 minuten beetgaar, giet af en laat uitlekken. Snipper de ui. Maak de kerriesaus volgens de aanwijzingen op het zakje. Smelt de boter. Bak het brood krokant en verkruimel het brood zonder de korst. Schep de gesmolten boter, het broodkruim en de geraspte kaas door elkaar.

Verwarm de oven voor op 220 C. Schep de bloemkoolroosjes in 7 kleine schaaltjes. Verhit de olie in

een koekenpan en laat het spek en de ui bakken tot de ui begint te kleuren. Schep het spekmengsel over de bloemkool. Schep er de kerriesaus over. Verdeel er het broodkruimmengsel over en zet de schaaltjes circa 10 minuten in de hete oven, tot de bovenkant mooi gekleurd is.