

In parmaham gewikkelde biefstukjes in saliejus, met aardappelkoekjes

Datum:	25-02-2008
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 biefstukjes
- 1 verse Italiaanse kruidenmix
- 13 eetlepels olijfolie
- 6 eetlepels boter
- 16 plakjes parmaham
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- 8 grote vastkokende aardappels
- 2 eieren
- 3 uien
- 3 teentjes knoflook
- 8 romatomaten
- 2 courgettes
- 2 dunne aubergines

Bereidingswijze:

Biefstukjes droogdeppen en met peper bestrooien. Takjes van de blaadjes salie plukken en grote blaadjes grof scheuren. In een koekenpan 2 eetlepels olie verhitten en het vlees op hoog vuur in 20-30 seconden per kant bruinbakken. Op een snijplank laten afkoelen. In het achtergebleven bakvet 1 eetlepel boter smelten. De salieblaadjes 1 minuut zachtjes bakken. De fond toevoegen en de aanbaksels losroeren. De jus in een sauspan overdoen en in 15 minuten tot de helft laten inkoken. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Om elk biefstukje 2 plakken ham wikkelen en de naden aandrukken. Het vlees in een overschaal leggen en met plasticfolie afgedekt in de koelkast zetten. Ook de jus in de koelkast zetten.

De aardappels schillen en grof raspen. De rasp in een zeef met water afspoelen. Goed laten uitlekken! en droogdeppen met keukenpapier. In een schaal de eieren loskloppen met zout en peper. De rasp erdoor mengen. In een grote koekenpan met antiaanbaklaag 2 eetlepels olie verhitten en bergjes van aadappelmengsel in de pan scheppen. Met een lepel platdrukken tot een koekje. De koekjes aan beide kanten droog en goudbruin bakken. Op keukenpapier in een schaal leggen en doorgaan met bakken tot het aardappelmengsel op is, indien nodig wat olie toevoegen.

De koekjes afgedekt in de koelkast zetten.

De uien in ringen snijden. In een koekenpan 2 eetlepels olie verhitten en de uiringen 15 minuten zachtjes bakken. De knoflook pellen, uitpersen en 1 minuut meebakken. Tijmblaadjes van de takjes rissen en door de ui scheppen. Intussen de groeten wassen. De tomaten, courgettes en aubergines in dunne plakken snijden. De ui uitspreiden in een ingevette ovenschaal. De groenteplakjes dakpansgewijs, om en om in de schaal leggen. Royaal bestrooien met peper en 4 eetlepels olie erover druppelen. Schaal afgedekt in de koelkast zetten.

De voorbereide ingrediënten ruim voor het diner uit de koelkast halen. De oven voorverwarmen op 175 graden. De groenteschaal op het rooster in het midden van de oven zetten en de groenten in ca. 45 minuten gaar laten worden. De aardappelkoekjes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De groenten uit de oven nemen en onder aluminiumfolie warmhouden. Het vlees in de oven in 10-12 minuten rosé bakken. Uit de oven nemen ne losjes afgedekt met aluminiumfolie laten rusten. De aardappelkoekjes in de oven verwarmen. De jus aan de kook brengen en met een garde 1 eetlepel koude boter erdoor kloppen.

De groenten over 8 warme borden verdelen, de biefstukjes ernaast leggen. De aardappelkoekjes erbij leggen en de jus over het vlees scheppen.