

Biefstuk met paddenstoelensalsa

Datum: 17-05-2010
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Biefstuk met paddenstoelensalsa:

- 300 g seizoenmelange paddenstoelen
- 500 g kastanjechampignons
- 6 teentjes knoflook
- 4 eetl. olijfolie
- 60 g boter
- 16 takjes peterselie
- 8 Biefstukken
- zout
- peper (uit de molen)

Rode kool met rauwe ham en noten:

- 1 rode kool
- zeezout
- versgemalen peper
- 8 eetl. balsamico-azijn
- 6 eetl. gembersiroop
- 2 dl olijfolie
- 800 g aardappels (Redstar)
- 2 eetl. karwijzaad
- 200 g rauwe ham
- 150 g walnoten

Bereidingswijze:

Biefstuk met paddenstoelensalsa:

Veeg de paddenstoelen schoon en hak ze fijn. Houd wat paddenstoelen achter voor garnering. Pel de knoflook en snipper ze fijn. Verhit de helft van de olie en bak de hele paddenstoelen ca. 3 minuten. Verhit de rest van de olie en fruit de knoflook ca. 2 minuten. Voeg de gehakte paddenstoelen toe en bak ze ca. 5 minuten.

Verhit de rest van de boter in een andere koekenpan en bak de biefstukken aan beide kanten ca. 3 minuten. Bestrooi met zout en peper.

Was de peterselie en hak hem fijn. Schep de peterselie door de gehakte paddenstoelen en breng op smaak met zout en peper. Zet de ring op een bord en vul hem met de paddenstoelensalsa. Verwijder de ring. Leg de biefstukken naast de salsa en garneer met de hele paddenstoelen.

Rode kool met rauwe ham en noten:

Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snij de kool in zeer dunne reepjes. Laat de kool in kokend water met wat zeezout ca. 2 minuten koken en spoel na met koud water. Klop een dressing van de azijn, gembersiroop en de helft van de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Schep de kool door de dressing en laat de salade afgedekt (bijv. met een conservenblik erop) ca. 2 uur onder druk staan.

Verwarm de oven voor op 220 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Borstel de aardappels schoon onder stromend water, dep ze droog en snij ze in partjes. Verdeel de aardappels over de bakplaat en besprenkel ze met de rest van de olijfolie. Kneus het karwijzaad en bestrooi de aardappels met zeezout en het karwijzaad. Laat de aardappels in ca. 35 minuten midden in de oven gaar worden.

Bak de ham in een droge koekenpan knapperig. Haal de ham uit de pan en rooster de walnoten ca. 3 minuten. Schep de koolsalade in serveerringen en verdeel de aardappel, ham en de walnoten erover.