Biefstuk gewikkeld in Parmaham met aardappelkoekjes en gewokte asperges met prei

Datum: 16-05-2011
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Biefstuk gewikkeld in Parmaham met aardappelkoekjes:

- 8 kleine biefstukjes (of ossenhaasjes)
- versgemalen zwarte peper
- 20 g verse Italiaanse kruidenmix
- 10 eetl. olijfolie
- 5 eetl. boter
- 150 g Parmaham
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- 8 grote vastkokende aardappels
- 2 eieren
- 4 uien
- 3 teentjes knoflook
- 8 romatomaten
- 1 courgette
- 1 aubergine

Gewokte asperges met prei:

- 500 g witte asperges
- 1000 g prei
- 30 g verse peterselie
- 4 eetl. zonnebloemolie
- 2 theel. kerriepoeder
- 2 eetl. mosterd

Bereidingswijze:

Biefstuk gewikkeld in Parmaham met aardappelkoekjes:

Biefstuk droogdeppen en met peper bestrooien. Takjes van blaadjes salie (uit kruidenmix) plukken en grote blaadjes grof scheuren. In koekenpan 3 eetlepels olie verhitten en vlees op hoog vuur in 20-30 sec. per kant bruinbakken. Op snijplank laten afkoelen. In achtergebleven bakvet 1 eetlepel boter smelten. Salieblaadjes 1 min. 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 2 eieren loskloppen met zout en peper. Rasp erdoor mengen. In grote koekenpan met antiaanbaklaag 3 eetlepel 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 eetlepel boter verhitten en uiringen 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 eetlepels olie erover druppelen. Schaal afgedekt in koelkast zetten.

Voorbereide ingrediënten voor diner uit koelkast halen. Oven voorverwarmen op 175 graden. Groenteschaal op rooster in het 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 warmhouden. 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 eetlepel koude boter erdoor kloppen. Groenten over acht warme borden verdelen, biefstukjes ernaast leggen. Aardappelkoekjes erbij leggen en jus over vlees scheppen.

Gewokte asperges met prei:
Asperges dun schillen. Onderkant eventueel verwijderen en asperges schuin in dunne plakjes snijden. Prei schoonmaken, in ringen snijden. Peterselie schoonmaken, fijnhakken. In wok olie verhitten en hierin asperges, prei en kerriepoeder 8 minuten roerbakken. Mosterd, 1 dl warm water toevoegen en even opschudden. Zout en peper naar smaak toevoegen. Peterselie erdoor scheppen.