

Biefstuk met port-bramensaus, rode kool en aardappelpuree

Datum:	15-11-2023
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 120 g boter
- 6 uien, in dunne halve ringen
- 4 stuks steranijs (even kijken niet teveel is)
- 2 kg kruimige aardappels
- 1,5 rodekool, dungesneden
- 300 ml rode port
- 250 g bramen
- 4 eetl. bramenjam
- 100 g boter
- 100 ml melk
- 7 biefstukken

Bereidingswijze:

Verhit olie en de helft van de boter in een grote pan met een dikke bodem op middelhoog vuur en bak de ui met de steranijs 10-15 minuten, tot de ui zacht en gekaramelliseerd is.

Kook intussen de aardappels in ca. 20 minuten zacht gaar in een ruime pan met gezouten water. Giet af en laat ze onafgedekt iets afkoelen en droogstomen.

Doe de rode kool bij de ui en bak hem een paar minuten mee. Zet het vuur hoog, blus af met de port en laat ca. 2 minuten koken, tot een deel van de alcohol is verdampt. Doe de bramen, bramenjam en 350 ml water erbij, roer en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur laag en laat ca. 20 minuten koken, tot de rode kool gaar is.

Schep de bramensaus in een kom, maar was de pan niet af.

Pureer de aardappels met pureeknijper of - stamper. Voeg de boter en melk toe en breng op smaak met zout en peper. Houd warm terwijl je de biefstukken gaat bakken.

Bakken en finishing touch:

Doe de rest van de boter in de pan waar je de bramensaus in hebt gemaakt en bak de biefstukken aan beide kanten bruin. De baktijd aanpassen op dikte vlees en hoe onze leden het vlees graag gebakken willen hebben. Giet zodra de biefstukken gebakken zijn de bramensaus terug in de pan. Warm het geheel nog een paar minuten door. Serveer de gebakken biefstuk op de warme aardappelpuree en besprenkel met de bramensaus.