



## Steak au poivre

### Steak au Poivre

🕒 30 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g biefstuk
- 🍴 500 g aardappelen
- 🍴 1 bloemkool
- 🍴 1 broccoli
- 🍴 4 el olijfolie
- 🍴 1 tl knoflookpoeder
- 🍴 1 tl tijm
- 🍴 1 tl paprikapoeder
- 🍴 Peper, grof gemalen
- 🍴 zout
- 🍴 100 g Parmezaanse kaas
- 🍴 110 g ongezouten roomboter
- 🍴 200 g crème fraîche
- 🍴 200 ml vleesfond

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Haal het vlees één uur voor gebruik uit de koelkast en de verpakking.
2. Dep het vlees droog.
3. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Snijd de aardappelen doormidden en kook in ongeveer 10 minuten beetgaar.
5. Snijd ondertussen de bloemkool en broccoli in roosjes.
6. Plaats op een, met bakpapier beklede, bakplaat en besprenkel met de helft van de olijfolie.
7. Kruid de bloemkool met knoflookpoeder, tijm en paprikapoeder.
8. Kruid de broccoli met peper, zout en verdeel de Parmezaanse kaas erover.
9. Plaats de bakplaat ongeveer 20 minuten in de oven.
10. Giet de aardappelen af.
11. Verhit de andere helft van de resterende olijfolie in een koekenpan en bak de aardappelen goudbruin.
12. Voeg peper en zout toe voor extra smaak.
13. Kruid het vlees goed in met peper aan beide zijden.
14. Verhit in een andere pan de resterende olijfolie en een beetje roomboter en bak het vlees bruin op hoog vuur.
15. Keer het vlees regelmatig om.
16. Bak het vlees verder gaar in ongeveer 5 minuten op laag vuur.
17. Vergeet niet de zijkanten van het vlees goed mee te bakken.
18. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten.
19. Voeg de crème fraîche, de roomboter en het vleesfond toe aan de pan en laat het even koken.
20. Snijd het vlees in dunne plakjes.
21. Serveer het vlees op een bord en voeg de saus met crème fraîche toe.
22. Serveer het vlees samen met de aardappelen, bloemkool en broccoli.

**Bron:** [eatertainment.nl](http://eatertainment.nl)

