

Geroosterde aardappelen met gebakken prei en rundvlees

De aardappelen worden knapperig en goudbruin, met een rijke, nootachtige smaak die perfect aansluit bij het romige karakter van de gebakken prei. Het rundvlees wordt prachtig gekruid, waardoor het een diepe, volle smaak ontwikkelt. Samen zorgen ze voor een harmonieus geheel met een fijne textuur en verscheidenheid aan smaken. De combinatie van geroosterde en gebakken elementen geeft een aangename tegenhanger aan de stevige smaken.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 500 gram vastkokende aardappelen
- 200 gram prei
- 300 gram rundvlees
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout
- verse tijm

Zo pakken we het aan

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
2. Snijd de aardappelen in parten en meng ze met olijfolie, peper en zout.
3. Verspreid de aardappelen op een bakplaat en rooster ze in de oven tot ze goudbruin zijn, meestal zo'n 25-30 minuten.
4. Verhit een pan op middelhoog vuur en voeg wat olijfolie toe.
5. Snijd de prei in ringetjes en bak deze langzaam tot ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn, dit duurt ongeveer 10-12 minuten.
6. Kruid het rundvlees met peper en zout en bak het rondom bruin in de pan, dit kost ongeveer 4-5 minuten aan elke kant.
7. Laat het vlees na het bakken even rusten zodat de sappen zich kunnen zetten.