



Bavette met rode wijnsaus

romanesco, peterseliewortel en 1000 laagjes aardappel

Een bavette die iedereen aan tafel gaat bekoren. Een goddelijke ervaring met rode wijnsaus en de lekkerste boter van het land. De 1000 laagjes aardappel heeft wel even tijd nodig, maar dat gaat het dubbel en dwars terugverdienen in smaak. En Zoals je gewend bent van Ekomenu: koninklijke groente.

180 min | 735 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		2P	4P	6P	8P
Romanesco	st	0.5	1	1	2
Peterseliwortel	g	150	300	700	700
Aardappels (vastkokend)	g	400	800	1200	1600
Zeezoutboter	g	50	75	125	150
Bavette	g	230	460	700	950
Rode wijn	ml	125	250	375	500
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1

zelf toevoegen:

Verse tijm	st	0.25	0.5	0.75	1
Paarse knoflook teen	st	1.5	3	4.5	6
Shiro miso	g	15	25	40	50
Olijfolie	el	1	2	3	4
Maizena	el	0.25	0.5	0.75	1
Water	ml	75	125	175	250
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

- Haal de bavette een half uur voor bereiding uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de romanesco in kleine roosjes. Schil de peterseliwortel en snijd in staafjes. Leg de groenten op de bakplaat, besprenkel met olie en rooster 15-20 minuten in de hete oven. Haal alles daarna uit de oven en verlaag de temperatuur naar 120 °C.
- Was of schil de aardappels en spoel ze goed schoon. Snijd de aardappels met een mandoline of met een kaasschaaf of dunschiller in hele dunne plakjes. Ris de tijm van de steeltjes. Laat de helft van de boter smelten (niet koken!).
- Leg een laag aardappelplakjes in een ovenschaal (voor één grote schotel) of in de bakjes van een cupcake vorm (voor kleinere). Kwast iedere laag aardappels in met gesmolten boter en verdeel een beetje tijm erover. Bouw de laagjes op. Bak de '1000 laagjes' aardappelschotel 2-3 uur in de oven (120 °C). Schuif een bakplaat erboven zodat de aardappels niet te veel uitdrogen. Het scheelt heel erg per oven en hoe dik je de laagjes maakt. Dus controleer regelmatig met een prikker of de aardappels gaar zijn. Zet de laatste 7-10 minuten de oven op grillstand (bovenhitte) en verwijder de bakplaat voor een bruin korstje.
- Verwarm de olie in een bakpan op een hoog vuur. Schroeï de bavette aan alle kanten dicht. Zet het vuur zachter en voeg de overgebleven boter toe. Bak de bavette nu rustig totdat hij de gewenste gaarheid heeft (lees de tip voor meer info). Schep af en toe wat boter over de bavette heen en breng op smaak met zout en peper.
- Haal de bavette uit de pan, leg op een warm bord en dek af (pak in) met aluminiumfolie. Laat een paar minuten rusten. Pel de knoflook en pers de helft uit boven de pan met jus. Voeg ook de rode wijn en miso toe en een scheutje water. Laat de rode wijnsaus een paar minuten zachtjes bruisen. Bind eventueel de saus met een beetje maizena naar smaak.
- Wanneer de groente op in een bakpan met een beetje olijfolie, citroenrasp en -sap, een beetje knoflook, zout en peper. Bewaar een beetje citroensap voor later.
- Verwarm de 1000 laagjes aardappel in met de groente, de bavette en de rode wijn.

Tip: Houd een beetje jus apart voor mee-etende kinderen! De gaarheid van de aardappel kun je checken door de stevigheid te voelen. Hoe steviger, hoe gaarder. Check de aparte kookinstructies voor extra tips.

Scan de QR code voor de nieuwsbrief

