



250 gram
groenten per
portie *

FEEST - Entrecôte met gremolata

crispy romanesco, spruitjes salade en pommes aliot

Dit gerecht is een tafel vol heerlijkheid, en dat is gezellig met de feestdagen. Pommes aliot is een ultiem smeuige aardappelpuree. Erbij de lekkerste entrecte en crispy romanesco (waardoor ze een lekker krokant laagje krijgen). En een spruitjes salade: daar hebben ze het volgend jaar kerst nog over.

45 min | 857 kcal

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



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Entrecôte	g	150	300	450	600
Romanesco	st	0.5	1	1	2
Geraspte oude kaas	g	50	75	100	125
Spruitjes	g	100	200	500	500
Appel	st	0.25	0.5	0.75	1
Verse peterselie	st	0.25	0.5	0.75	1
Zure room	ml	30	60	90	125
Limoen	st	0.25	0.5	0.75	1
Aardappels (kruimig)	g	300	600	900	1200
Knoflookteen	st	1	2	3	4
zelf toevoegen:					
Olijfolie en boter	el	1.5	3	4.5	6

**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

1. Haal de entrecôte alvast uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Breng een pan met water aan de kook. Snijd de romanesco in kleine roosjes en kook 4-5 minuten. Giet het water af en laat even uitdampen. Leg de roosjes op de bakplaat en besprenkel met olijfolie, zout en peper en de helft van de geraspte kaas.
2. Maak de spruitjes schoon en snijd in dunne plakjes. Besprenkel met olijfolie, verdeel over de bakplaat (bij de romanesco) en bak 10-12 minuten in de voorverwarmde oven. Snijd de appel in klein. Hak de peterselie. Meng de spruitjes met de appel, de helft van het limoensap, 1/3 van de peterselie, een klein beetje zure room en peper en zout tot een lekkere salade.
3. Pommes aligot: Breng een pan met water aan de kook. Schil de aardappels, snijd klein en kook in 20 minuten gaar. Giet het water af en bewaar een beetje kookvocht. Voeg de helft van de geraspte kaas toe samen met de helft van de uitgeperste knoflook en de zure room. Maak hier een gladde puree van (voeg eventueel nog een beetje warme melk en boter toe) en maak op smaak met peper en zout.
4. Gremolata: Rasp de overgebleven limoenschil en knijp de rest uit. Voeg de overgebleven knoflook en gehakte peterselie toe en maak op smaak met olijfolie, peper en zout.
5. Verhit olijfolie en boter in een bakpan en schroei de entrecôte aan beide kanten dicht. Bak ongeveer 3-4 minuten om een medium entrecôte te krijgen. Verpak in aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten voordat je de entrecôte gaat serveren. Kruid met peper en zout.
6. Serveer de entrecôte met de gremolata on top. Erbij de smeuijge aardappelpuree, de spruitjes salade en de crispy romanesco.

Tip: Je kunt alle ingrediënten (behalve de entrecôte) vrij goed van tevoren klaar maken. Let alleen op met het opwarmen van de puree, door de kaas kan hij sneller aanbranden.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

