

Kalkoensteak, roerbak van aardappelen en groenten, gegrilde tomaat en champignons



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kalkoensteaks
vastkokende aardappels
rode paprika
courgette
rode ui
wortel
romatomaten
champignons
olijfolie
paprikapoeder
Italiaanse kruiden
tijm
klein beetje knoflookpoeder
chilimix
zout en peper
selderijzout

Bereiding

Aardappelen schillen, wassen en in gelijkmatige niet te grote stukken snijden.
Kruidenolie maken van olijfolie, paprikapoeder, Italiaanse kruiden, knoflookpoeder en tijm.
Deze kruidenolie gebruik je voor alle onderdelen van dit gerecht.
Verwarm tijdig de bakplaat (plancha).
Wortel, ui, courgette en rode paprika in gewenste vorm snijden om te roerbakken.
De aardappelen drogen en mengen met een deel van de kruidenolie, net genoeg om de aardappelstukken te omgeven met een dun laagje olie.
Romatomaten in dikke plakken snijden.
Champignons van de steeltjes ontdoen.
De aardappels 8 minuten op 200 graden bakken in de airfryer.
Haal de aardappels uit de mand van de airfryer.
Doe de roerbakgroenten in de gesloten mand van de airfryer en meng met een beetje kruidenolie.
Bak de groenten 7 minuten op 200 graden.
Vlees, champignons en tomaten licht inwrijven met de kruidenolie en op de hete bakplaat leggen. De

tomatenplakjes licht bestrooien met selderijzout.

Voeg de aardappelen bij de roerbakgroenten, meng alles goed en bak nog eens 5 minuten op 200 graden.

Intussen het vlees, champignons en tomaten aan alle zijden bakken op de bakplaat.

Notities

Benodigde materialen: airfryer en bakplaat (plancha).

Foto's

