

Bavette met saus van boursin cuisine en traybake van gekruide aardappelen en groene asperges



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Aardappelen, Groente, Rundvlees, Saus

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bavette (rundsvlees) 250 gram voor twee personen
braadboter
zout en peper

ui
witte wijn
Boursin cuisine
room
bouillon

vastkokende aardappelen
groene asperges
paprikapoeder
Italiaanse kruiden
tijm
rozemarijn
olijfolie
grof zeezout

Materiaal:
Koekenpan
airfryer
sauspan
aluminiumfolie

Bereiding

Haal het vlees minimaal 1 uur voor bereiding uit de koeling.

Aardappelen goed schoonmaken, niet schillen en in partjes snijden.
Spoel de aardappelpartjes onder koud water en laat goed uitlekken.
Meng de aardappelpartjes met de kruiden en een scheut olijfolie.

Spoel de groene asperges en snijd 1 cm van het uiteinde af.
Snijd de asperges in stukken van 2 cm maar laat de aspergepunten heel en houd die apart.

Ui versnipperen.

De traybake en het vlees tegelijkertijd apart bereiden en in die tijd ook de saus maken.

Vlees droogdeppen met keukenpapier en aan beide zijden kruiden met zout en peper.

Doe de gekruide aardappelen in het gesloten rekje van de airfryer en programmeer 200 graden 17 minuten.

Verhit de braadboter en bak hierin het vlees 4 minuten aan beide zijden.

Voor de saus:

Versnipperde ui met bouillon en witte wijn aan de kook brengen. Boursin cuisine er doorroeren en onder het kookpunt houden.

Halverwege de bereidingstijd van de aardappelen voeg je de stukken asperges toe maar niet de aspergepunten, Meng alles goed door elkaar.

Het vlees uit de pan nemen en in aluminiumfolie wikkelen zodat het vlees warm blijft en de sapstroom in het vlees tot rust komt. Het vlees gaat dan bij het aansnijden niet 'bloeden'.

De laatste 2 minuten van de bereidingstijd de aspergepunten toevoegen aan de traybake.

Het vet uit de koekenpan van het vlees verwijderen en op hoog vuur de pan afblussen met een scheutje witte wijn en room. Voeg dit bij de saus.

Notities

Bavette is mager rundsvlees dat iets minder mals is als bijvoorbeeld een steak maar bij de juiste bereidingswijze meer smaak heeft en toch mals is.

Traybake = een bereiding in de oven of zoals hier in de airfryer van diverse groenten, aardappelen en kruiden.

Foto's



Beefste met saus van
Boursin cuisine en
traybake Van gekruide
aardappelen met
groene asperges