

Stoofvlees met gegrilde tomaat en gekruide aardappelen met venkel uit de airfryer



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Aardappelen, Groente, Rundvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Stoofvlees (zie recept stoofvlees)

Trostomaten
oregano
selderijzout
knoflookpoeder
vers gemalen peper
boter of olijfolie

Vastkokende aardappels
venkelknol
zout, peper
paprikapoeder
Italiaanse kruiden
olijfolie

Bereiding

Stoofvlees kun je al een dag voordien maken, dat komt de smaak ten goede. Dan hoef je dit alleen nog maar zachtjes op te warmen.

Aardappelen wassen, niet schillen en in partjes snijden.

Haal het stengelgedeelte en de buitenste dikke vezelige bladen van de knol en gebruik die voor bijvoorbeeld bouillon of soep. Het binnenste gedeelte van de venkelknol snijd je in gelijke parten als de aardappels.

Doe aardappels en venkel in een mengkom. Doe er de kruiden en een scheut olijfolie door en meng alles goed.

Bakken in de airfryer (het beste doe je dat in de gesloten mand) op 190 graden gedurende 12 tot 15 minuten. Tussendoor de mand schudden. of met een houten lepel omscheppen.

Tomaten halveren bestrooien met selderijzout, knoflook, peper en oregano en leg op iedere tomaat een klein plakje boter of besprenkel met olijfolie.

Plaats in een licht ingevette ovenschaal onder de grill op 180 graden tot ze gaar zijn. Je kunt ze ook in de

airfryer plaatsen op 180 graden gedurende 8 à 10 minuten.

Foto's



Stoofvles, gegrilde
tomaat en gekruide
aardappelen met
venkel uit de airfryer