



Hoofdgerechten

## Steak met pastinaakfrietjes en lichte champignonsaus

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

4 steaks  
300 gram witte champignons  
800 gram pastinaken  
200 milliliters kippenbouillon  
200 milliliters sojaroom  
1 theelepel mosterd  
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)  
1 lookteentje (geperst)  
tijmtakje (enkele)  
olijfolie  
boter  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil de pastinaak en snij ze in frietjes. Verdeel de pastinaakfrietjes over een met bakpapier beklede ovenschaal en bedruppel met olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet 30 minuten in de oven. Schep ze halverwege om.

Snij de champignons in partjes. Fruit de look in boter. Voeg de champignons toe en laat kort meebakken. Blus met de bouillon en de sojaroom en laat inkoken tot een mooie saus. Roer er de peterselie en de mosterd onder en kruid met peper en zout.

Kruid de steaks met peper en zout en bak aan beide kanten 3 minuten in hete boter. Geef er de pastinaakfrietjes en champignonsaus bij. Garneer met de tijm.

#### Tip:

Lekker met een '[green goddess dip](#)'.

### Keukenbenodigdheden

Oven

