



Hoofdgerechten

Toast met steak, wintergroentjes en champignon-pepersaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram steaks (minuut)
1 broodje (boeren)
100 gram spruitjes
takje tijm (enkele)
handvol spinazie
60 gram rucola
2 lookteentjes
1 pastinaak
2 raapjes
1 rode ui
olijfolie
peper
zout

Voor de saus

250 gram kastanjechampignons (in plakjes)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 eetlepels peperkorrels (groene)
250 milliliters room
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de pastinaak en raapjes in plakjes. Snij de rode ui in ringen. Halveer de spruitjes. Hussel alle groenten met een scheut olijfolie, de geperste look en de takjes tijm. Kruid met peper en zout. Verdeel alles in een ovenschaal en zet 25 minuten in de oven.

Breng het vlees op kamertemperatuur. Verhit een klont boter en bak er de biefstukjes 1 minuut langs elke kant in aan. Kruid met peper en zout. Laat het vlees even onder aluminiumfolie rusten. Doe de peperkorrels en champignonplakjes in de pan met het bakvet en bak enkele minuten op hoog vuur. Giet er de room bij en laat goed opwarmen, zonder te koken. Roer er de peterselie onder en kruid eventueel bij met peper en zout.

Snij dikke boterhammen van het brood. Bedruppel het brood met wat olijfolie en toast ze langs beide zijden in een hete grillpan. Leg telkens 2 sneden brood op elk bord. Verdeel er wat spinazieblaadjes over, leg er een minuutsteak op, schep er de oven geroosterde groenten op en giet er de saus over. Werk af met de rucola en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

