

Kogelbiefstuk met in de schil gebakken aardappels

Het favoriete recept van Oscar Poelmann

pagina 1 van 2

Met champignons, ui en paprika en een lichte salade met tomaat. Kogelbiefstuk is vrij duur, maar wel heel lekker. Daarom kies ik er voor wat minder te nemen per persoon, maar dan wel heerlijk vlees te eten.

Ingrediënten

- 300 tot 400 gr kogelbiefstuk (iets minder kan ook, dan verdeel je het gewoon)
- 800 tot 1000 gr Opperdoezer ronde, of krieltjes
- 500 gr kastanjechampignons
- 2 kleine gele uien
- 1 teen knoflook
- 1 gele en 1 rode paprika
- 2 tomaten
- krop Romeinse sla of andere sla naar keuze
- zongedroogde tomaten op oliebasis
- Balsamico-azijn
- peper en zout
- Italiaanse gedroogde kruiden
- ongezouten vloeibare boter of margarine

Bereiding

Doe de aardappels (Opperdoezer ronde of krieltjes) in de gootsteen met koud water en borstel het zand en de buitenste laag van de schil eraf en draai de pitten met de punt van een schilmesjes uit.

Snijd de grotere aardappels doormidden en kook ze in water beetgaar, dus niet helemaal zacht, maar zodat je er met een mesje zonder moeite in kan prikken. Laat de aard-

appels even afkoelen en snijd ze dan in parten. Ondertussen veeg of borstel je de kastanjechampignons schoon, snijd je het buitenste randje van het steeltje af en snijd je ze in 4 of 6 partjes. Pel de knoflook en de ui en snijd de ui fijn. De paprika's snijd je in niet al te kleine reepjes nadat je de steel en zaadjes eruit hebt gehaald. Meng wat olie uit de pot met gedroogde tomaten bij de aardappels en strooi er naar smaak wat zout bij. Verwarm een koekenpan even en bak de aardappels op niet al te hoog vuur tot ze lekker knapperig worden.

Verhit ondertussen in de hapjespan ook een scheut van de olie van de zongedroogde tomaten en bak de knoflook in zijn geheel. Bak vervolgens de kastanjechampignons een paar minuten op hoog vuur, zodat het meeste vocht verdampt is. Haal nu de knoflookteentjes uit de pan en doe de paprika en ui erbij en bak alles nog een paar minuten.

Verhit ondertussen de boter in de andere koekenpan, tot de boter zo heet is dat deze meer bubbelt. Kruid ondertussen de kogelbiefstuk met zout en peper en bak ze aan beide kanten bruin. Zodra er vleessap uit de biefstuk komt zijn ze door en door warm. Laat de biefstuk dan nog even in de pan. Haal de biefstuk daarna uit de pan en leg ze even op een bord tussen aluminiumfolie. Als je dit niet doet, loopt gelijk al het vleessap eruit als je de biefstuk snijdt.

Kogelbiefstuk met in de schil gebakken aardappels

Het favoriete recept van Oscar Poelmann

pagina 2 van 2

Strooi naar smaak wat zout en Italiaanse kruiden op de groente en aardappels, schep het even om en verdeel het over de borden. Verdeel de biefstuk over de 4 borden en geniet ervan.