



LAPJE RUNDVLEES, GEBAKKEN AARDAPPELEN EN BEARNAISESAUS



15 minuten



25 tot 30 minuten

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 entrecote met een dikte van 5 cm (ongeveer 600 g)
- 2 geschilde sjalotten die u in twee snijdt
- 4 middelgrote vaste aardappelen, die u in twee snijdt (met de schil)
- 1 soeplepel verse en fijngeknipte peterselie
- 25 g boter
- 1 soeplepel plantaardige olie.
- Peper en zout

Bearnaisesaus

- 6 grof gemalen peperkorrels
- 1 in blokjes gesneden sjalot
- 1 soeplepel verse en grof gesneden dragon
- 3 soeplepels wijnazijn
- 2 eigeel
- 150 g verse boter
- Zout
- 2 soeplepels water

Materiaal voor de bereiding

- 1 grote Ingenio braadpan
- 2 Ingenio kookpannen
- Een glazen Ingenio deksel (zelfde diameter als de grote Ingenio kookpan)
- Een Ingenio vergietdeksel

Om te versieren: enkele groene asperges

De ingedikte bearnaise kan men eerst zeven vooraleer de sabayon te maken.

Als het stuk rundvlees niet te dik is, moet u het koel houden vooraleer het te bakken, zo zal het minder snel bakken.

U kunt snel enkele groene aspergepunten koken die u op het einde kunt toevoegen aan de aardappelen.



De oven voorverwarmen op 180 °C.



Kook de aardappelen met een snufje zout in de kookpan en dek af met het glazen Ingenio deksel. Verwarm de olie en de boter in de braadpan en voeg het vlees en de sjalotten toe. Bak het vlees ongeveer 5 minuten langs elke kant. Gebruik het vergietdeksel om de aardappelen af te gieten. Voeg ze toe aan de braadpan.



Gebruik het afneembaar handvat om de pan in de oven te zetten. Laat het rundvlees en de aardappelen in de oven garen gedurende ongeveer 15 minuten op 180°C.



In de kookpan van 16 cm laat u de azijn, de dragon en de grof gemalen peper indikken (minder dan 1 minuut). Haal de pan van het vuur, voeg het eigeel toe en klop alles op. Eens de sabayon dik en schuimend is geworden, voegt u beetje bij beetje de boter toe.



Gebruik het afneembaar handvat om het rundvlees en de aardappelen uit de oven te halen.



Versnijdt het rundvlees en meng de aardappelen met het kookvet. Dien alles op met de bearnaisesaus.