

Aardpeer geroosterd met rode ui en rozemarijn

Ingrediënten

800 gram aardpeer
2 rode uien
1 bol knoflook
2 takjes rozemarijn
4 eetlepels olijfolie
Zout en peper
4 x hollandse biefstuk
kruidenkaas
afbakstokbrood

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.
Ris de blaadjes van de takjes rozemarijn en snij de uien in ringen.
Boen de aardperen schoon en snij ze in parten.
Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel hierover de aardpeer en ui .
Haal de knoflooktenen los en leg deze ook op de bakplaat
Bestrooi met de rozemarijn en besprenkel met de olie
Bak voor 45 minuten in de oven.
Kruid daarna gewenst met peper en zout

Ondertussen kun je de biefstuk bakken. Op kamertemperatuur laten komen en droogdeppen met een keukenpapier. Bestrooien met peper en zout. In roomboter bakken. Aan beide kanten dichtschroeien en naar smaak bakken hoe gaar je hem lekker vind.

Bak het stokbrood zoals aangegeven op de verpakking.

Serveer de aardpeer met biefstuk en stokbrood en kruidenkaas

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Landleven nummer 10 2016
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos