

# Recept!

## Patatas bravas met biefstuk en gekookte wortel

### Ingrediënten

1 kilogram aardappels  
6 eetlepels olie  
1 eetlepel paprikapoeder  
2 theelepels gedroogde oregano  
1 theelepel gedroogde tijm  
800 gram waspeen, in stukjes  
4 x Hollandse biefstuk  
50 gram boter  
250 gram champignon

### Bereiding

Boen de aardappelen schoon en kook ze in de schil 10 min. Giet af, laat iets afkoelen en snijd de aardappelen in stukjes. Verhit de olie in een grote hapjespan en bak de aardappelen in 10-12 min. bruin en gaar. Bestrooi ze met het paprikapoeder, de oregano, tijm en zout en schep om.

Kook ondertussen de waspeen in 8 min. in water met zout beetgaar.

Dep ondertussen de biefstukken droog en bestrooi met peper en zout. Verhit de boter in een ruime koekenpan en bak, zodra de belletjes van de boter zijn verdwenen, de biefstukken naar smaak rare, medium of welldone (3, 4 of 6 min.). Laat de biefstukken op een warm bord onder een deksel 5 min. rusten. Snijd de champignons in plakjes. Bak in die tijd de champignons in het achtergebleven vet.

Verdeel de biefstukken over de borden en schep de champignons erop. Leg de wortelen en patatas bravas erbij. Lekker met mayonaise.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel