**Biefstuk met paprikasaus**

**Ingrediënten:**

* 6 aardappelen
* 2 rode paprika's
* 1 sjalot of kleine ui
* 4-5 struikjes witlof
* 3 eetlepels vloeibare margarine
* Peper
* 2 eetlepels kookroom
* 2 biefstukjes

**Bereiding:**

1. Schil de aardappelen en kook ze in weinig water in ca. 20 minuten gaar.
2. Maak de paprika's en sjalot schoon en snijd de groente klein.
3. Maak het witlof schoon en halveer de struikjes in de lengte.
4. Kook het witlof in een bodempje water in ca. 6 minuten gaar.
5. Fruit de sjalot in 1 eetlepel margarine glazig en voeg de paprika's en royaal peper toe. Smoor de groente in 5 minuten gaar.
6. Pureer de groente met een staafmixer of in de keukenmachine.
7. Schenk de room erbij en breng dit tegen de kook aan.
8. Bestrooi de biefstukjes met peper en bak ze in de rest van de hete margarine in 4-6 minuten bruin.
9. Geef de saus, het witlof en de aardappelen erbij.