Onze winkel Eext

**Kruidensteaks met cranberrysjalotten, gebakken aardappelen en groenten**

**ingrediënten voor 6 personen:**

**sjalotten:**

**Biefstuk:**

* 4 runderfilets (elk ca. 180 g)
* 1 citroen
* 4 rozemarijnstengels
* 1 theelepel gekleurde peperkorrels
* 5 el tijmblaadjes
* 1 theelepel zeezout
* 2 el plantaardige olie

**Groenten:**

* 250 g peultjes
* 250 g sperziebonen
* 3 lente-uitjes
* 25 g boter
* 2 theelepels kruiden naar smaak
* 8 sjalotten
* 1 teentje knoflook
* 2 el plantaardige olie
* 250 g cranberry's
* 3 el tijmblaadjes
* 50 g kristalsuiker
* 150 ml portwijn
* Zout,
* zwarte peper uit de molen

**Ovenaardappelen:**

* 1 kg vastkokende aardappelen 5
* el tijmblaadjes
* 6 el olijfolie
* Chilizout van de molen

**Bereiden:**

1. Pel en snipper de sjalotten en knoflook. Verhit de olie in een ondiepe pan, fruit de sjalotten en knoflook erin, voeg de cranberries en tijm toe, bestrooi met suiker en laat karamelliseren. Blus af met wijn, breng kort aan de kook en zet apart.
2. Verwarm de oven voor op 200°C (boven-/onderwarmte).
3. Was de aardappelen, dep ze droog en snijd ze in partjes. Meng met de overige ingrediënten in een kom, leg op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in circa 25 minuten goudbruin en krokant, af en toe kerend.
4. Spoel intussen het vlees af met koud water en dep het droog.
5. Was de citroen met heet water, droog hem af en rasp de schil fijn.
6. Pluk rozemarijnnaalden van 2 takjes en hak ze fijn. Plet de peperkorrels grof in een vijzel. Meng de kruiden en specerijen op een bord en "paneer" de zijkanten van de steaks met het kruiden- en specerijenmengsel. Braad de steaks aan in een hete pan met olie en de resterende 2 takjes rozemarijn aan beide kanten gedurende 2 minuten elk.
7. Voeg kort voor het einde van de aardappelkooktijd het vlees toe aan de aardappelen op de bakplaat en laat 5 minuten in de uitgeschakelde oven staan.
8. Breng voor de bonengroenten een pan gezouten water aan de kook. Maak peultjes en sperziebonen schoon. Blancheer eerst de peultjes, daarna de sperziebonen tot ze vast gaar zijn en spoel ze af in een vergiet met koud water.
9. Maak de lente-uitjes schoon en snij in ringen. Smelt de boter in een pan en fruit hierin de uien. Voeg peultjes en sperziebonen toe, bak lichtjes in de boter en breng op smaak met zout, peper en kruiden.
10. Verhit de cranberrysjalotten en breng op smaak met peper en zout. Schik de steaks met sjalotten, groenten en gebakken aardappelen op borden en serveer.