



BIEFSTUK

GEPOFTE AARDAPPEL EN SALADE

Ingrediënten:

biefstuk (180 gram p.p.)
4 grote pof aardappelen
jonge sla
150 gr zachte boter
1 teen knoflook
verse tuinkruiden
olijfolie
EldurApi vleeskruiden
EldurApi wijnvat snippers
EldurApi groente kruiden

Benodigheden:

gietijzeren rooster
woodchipper

Kamado set up:

Directe en indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm de Kamado tot 200 °C. Plaats de pro set en leg op het onderste level een halve maan hitteschild, en op het bovenste level een half rooster en een half gietijzeren rooster. Op deze manier kun je de aardappel met indirecte hitte poffen, en de biefstuk met directe hitte grillen.

Wikkel de gewassen aardappelen in aluminium folie en leg deze vervolgens in de Kamado voor ongeveer 1 uur.

Ondertussen kun je de biefstukken inwrijven met olijfolie en vleeskruiden, doe dit aan beide zijden.

Meng de zachte boter met groentekruiden, verse tuinkruiden en een teentje knoflook.

Gril de biefstuk op het gietijzer rooster, voeg wat rode-wijnvat snippers toe met de woodchipper. Gril de biefstuk aan beide zijden ongeveer 5 minuten.

Maak een frisse salade van de jonge sla met olijfolie en groente-kruiden. De kruidenboter serveer je bovenop de aardappelen.