

# Hollandse biefstuk met een frisse salade en robuuste aardappel partjes.

*Zin in een maaltijd die snel klaar is, bomvol smaak zit én eruitziet alsof je 'm in een bistro bestelde? Dit recept is jouw nieuwe favoriet. Mals gebakken Hollandse biefstuk, knapperige aardappelpartjes met rozemarijn en een frisse salade die net dat beetje pit krijgt van sweet chilisaus en mayo. Perfect voor een doordeweekse avond waarop je iets lekkers wilt zonder gedoe. En het mooiste? Alles staat zo op tafel.*

## Ingrediënten

- Hollandse biefstuk
- Aardappels met schil
- Sla
- Tomaten
- Komkommer
- Verse basilicum
- Ui
- Olijfolie
- Peper
- Zeezout
- Gedroogde rozemarijn
- Sweet chilisaus
- Mayolijn of mayonaise

Was de aardappels en snijd ze in partjes met de schil er nog omheen. Dit zorgt voor een lekkere crunch!

Bak ze goudbruin in olijfolie met zeezout, peper en gedroogde rozemarijn.

Dep de biefstuk droog en bestrooi met zout en peper. Bak deze in een pan met olijfolie en evt wat roomboter. Bak in deze pan ook de ui mee voor wat extra smaak.

Beslis of je het stukje vlees graag rood, rose of doorbakken wilt eten. Hoe langer je bakt hoe meer doorbakken.

Voeg in een saladeschaal de sla, gesneden tomaten en komkommer en wat verse basilicum toe. Bestrooi dit met wat peper en zout en schenk een beetje olijfolie er overheen. Voeg daarna naar smaak de mayo en chilli saus toe. Roer vervolgens alles goed door.

Serveer alles op een bord en eet smakelijk!

