

Biefstukpuntjes met romige aardappelpuree

Heb je zin in een lekker gerecht dat je het gevoel geeft dat je ergens uit eten bent? Probeer dan dit overheerlijke recept met biefstukpuntjes, uien, aardappelpuree en een heerlijke kruidenboter eens!

Ingrediënten

- Biefstukpuntjes
 - Aardappelen
 - Roomboter
 - Kookroom
 - Geraspte kaas
 - Uien
 - Knoflook
 - Bosui
 - Zout & peper
 - Paprikapoeder
 - Theelepel Dijon mosterd
 - Theelepel honing
 - Cayenne peper
 - Citroen
 - Chilliflakes of siracha
 - Olie om in te bakken
1. Breng een pannetje met water aan de kook en kook hierin de aardappelen gaar.
 2. Verhit een pan met wat olie en bak hier de uien in tot ze gekarameliseerd zijn. Een tip hiervoor is om ze eerst even aan te bakken tot ze kleur krijgen en daarna wat water in de pan te doen met een deksel erop. Hierdoor garen de uien sneller en wordt de smaak goed behouden. Voeg op het einde nog wat peper en zout toe.
 3. Pak een bakpan en smelt hierin een flinke klont boter. Voeg hier peper, zout, paprikapoeder, Cayenne peper, mosterd, honing, geperste knoflook, chilli flakes en een beetje citroen sap aan toe. Als alles goed opgenomen is in de gesmolten boter, zet dan het vuur uit en zet de pan even aan de kant.
 4. Als de aardappelen gaar zijn kunnen deze in een bak of schaal. Stamp ze fijn en voeg de kaas, kookroom, bosui en peper en zout toe en mix alles goed door tot een gladde puree.
 5. Bak als laatste de biefstuk puntjes kort aan in een hete pan met olie.
 6. Schep de puree op een bord, en leg daar de uien en de biefstuk puntjes bovenop. Top het af met de heerlijke gesmolten boter en genieten maar! Een echte smaakmaker.

