



Pittig gegrilde steak met carpaccio van tomaat en gefrituurde aardappelblokjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 coeur-de-boeuf tomaat
olijfolie
1 eetlepel rodewijnazijn
1 1/2 eetlepels fleur de sel
zwarte peper
1 rode ui (klein, fijngesneden)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
4 aardappelen (groot)
1 T-bonesteak
2 eetlepels piment d'Espelette
frituurolie

Bereidingswijze

- 1.** Snij de tomaten in dunne plakjes en besprenkel ze met 1 eetlepel olijfolie en 1 eetlepel rodewijnazijn. Breng op smaak met 1/2 eetlepel fleur de sel en zwarte peper. Voeg de rode ui en de bladpeterselie toe.
- 2.** Schil de aardappelen en snij ze in blokjes, zo groot als een dobbelsteen. Was de aardappelblokjes en dep ze daarna goed droog.
- 3.** Wrijf de steak(s) in met olijfolie, piment d'Espelette en 1 eetlepel fleur de sel. Verhit een grillpan (of de barbecue) en gril de steak(s) op hoog vuur tot beide kanten mooi gekaramelliseerd zijn. Laat de steak(s) even rusten onder folie.
- 4.** Bak intussen de aardappelblokjes goudbruin in olie van 180 °C.
- 5.** Snij de steak(s) in plakjes. Serveer met de tomatencarpaccio en de aardappelblokjes.