

Rundervink, aardappelpuree en ijsbergsla

- wassen
- braden
- koken
- pureren

Ingrediënten

Rundervink

- 1 rundervink
- 10 gram margarine

Aardappelpuree

- 200 gram aardappelen
- ½ theelepel zout
- 50 ml melk
- 10 gram margarine
- Snufje nootmuskaat

Ijsbergsla

- 1/8 deel ijsbergsla
- ½ tomaat
- 1 eetlepel slasaus

Bereidingswijze

Rundervink

1. Doe de margarine in een braadpan
2. Wacht tot deze lichtbruin wordt
3. Voeg de rundervink voorzichtig toe
4. Braad de rundervink aan alle zijden bruin
5. Laat de rundervink op laag vuur of lage stand in 20 minuten gaar sudderen

Aardappelpuree

6. Schil de aardappelen en leg ze in water
7. Was de aardappelen en snij ze in stukken
8. Breng het water met het zout en de aardappelen in een gesloten pan aan de kook
9. Zet het vuur lager en kook de aardappelen zachtjes gaar in ongeveer 25 minuten
10. Giet het water af
11. Voeg de melk (scheutjes gewijs) en de margarine bij de aardappelen
12. Klop er met de mixer een luchtige puree van.
13. Maak de puree op smaak met wat nootmuskaat.

Ijsbergsalade

14. Snijd en was de ijsbergsla en laat uitlekken in het vergiet
15. Was en snijd de tomaat in blokjes
16. Meng de ijsbergsla met de tomaat en de slasaus.

Serveren

17. Serveer de ijsbergsalade met de aardappelpuree en de rundervink op een bord