

ENTRECOTE MET GEWOKTE KRIELTJES EN GROENTJES



Ingrediënten (10 personen)

- 2 entrecotes à 650 gram per stuk
- 2 kg Aviko Premium Wilde Knoflook gemarineerde aardappeltjes
- 250 g mini maïskolven
- 1 rode chilipeper
- 3 stuks pijpajuin (lente ui)
- 150 g peultjes
- 150 g groene asperges
- 150 g snijbonen
- 1 rode ui
- olijfolie
- peper
- zeezout

Entrecote met gewokte krieltjes en groentjes

Bereidingswijze

1. Gril of bak de entrecotes naar eigen wens (bleu/saignant/a point of bien cuit).
2. Wok alle groentjes in een klein beetje olie totdat ze beetgaar zijn en leg ze apart.
3. Wok vervolgens de Wilde Knoflook gemarineerde aardappeltjes in de wokpan zonder olie toe te voegen. Voeg op het laatste moment de groentjes toe en meng het geheel in de pan.
4. Snijd de entrecotes in dunne plakken.
5. Serveer de plakken entrecote en gewokte aardappeltjes met groentjes samen op een bod. Kruid tot slot het vlees met grove peper en zeezout.



Je kunt zoveel meer met Aviko