



Bio-Rinderhüftsteak mit Brokkolini

mit Satay-Erdnussauce auf Hutspot



ca. 40min



2 Personen

Lust auf etwas Neues? Wir haben im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand geschaut und präsentieren dir hier den niederländischen Klassiker Hutspot. Serviert mit einem saftigen Bio-Rinderhüftsteak, gebackenen Brokkolini und einer feinen Erdnussauce erfährt der deftige Stampf aus Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln ein zeitgemäßes, überaus köstliches Upgrade. Eet smakelijk!

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 1 Pck. Brokkolini
- 1 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bio-Rinderhüftsteaks
- 140g Satay-Erdnussauce ^{1,3,4}

- 75ml Milch ²
- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Energie 945kcal Fett 41,1g



4. Fleisch braten

2. Gemüse stampfen

5. Fleisch verfeinern

3. Brokkolini rösten

6. Sauce zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**