



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

Energia 945 kcal. Fetto 41,1 g.



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. [!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34fde9b7c74442c0438f550a41236260_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f3ffd03e145adb5d0f6f54d9f4fb82fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1512695720264d2aab11e6ec2cb67c0e_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**