

## ENTRECOTE MET STAMPOT POSTELEIN & ASPERGES

(4 personen)

Postelein is een heerlijke seizoensgroente in de maanden april, mei en juni. Altijd als ik postelein in de winkel zie liggen, en dat is niet vaak, neem ik het mee voor een stampotje. Gewoon simpel en lekker.

### INGREDIËNTEN

400 gr. kruimelige aardappels  
300 gr. postelein  
150 gr. magere spekreepjes kalkoen  
250 gr. kastanjechampignons  
200 ml. magere melk  
250 gr. entrecote  
2 EL vloeibare bakboter  
beetje peper  
12 asperges (wit)

### BEREIDING

Spoel alle ingrediënten even af met water en verwarm de oven op 160 graden.

Qua planning:

1. Bak eerst even de spekjies en kastanjechampignons en zet beiden in de oven die aan het voorverwarmen is. Zo blijven ze lekker warm.
2. Nu start je met het koken van de aardappels
3. Als de aardappels op het vuur staan ga je de asperges bereiden
4. Zodra de asperges in de pan zitten ga je aan de slag met de entrecote.

Bak de magere spekreepjes in de pan totdat ze een beetje knapperig worden. Laat ze uitlekken op keukenpapier en zet vervolgens apart in de oven.

Bak in een pan de kastanjechampignons, voeg een beetje peper toe en zet apart in de oven.

Snijd de postelein in stukken en zet ook deze even apart (**niet** in de oven!)

AARDAPPELS; snijd de aardappels in stukken en kook 18 minuten in schil. Ja je leest het goed ook voor een stampotje de aardappels gewoon in schil koken.

ASPERGES; snijd ongeveer 1,5 cm van de onderkant af en schil de asperges met een aspergeschiller vanaf ongeveer 3 cm onder het kopje naar beneden.

Doe dit overlappend, zodat er geen randje harde schil overblijft. Gebruik je een dunschiller dan moet je 2x rond of alles twee keer schillen.

Leg de geschilde asperges in ruim koud water en breng het water aan de kook.

Laat de asperges 5 minuten zachtjes doorkoken.

Haal de asperges van het vuur en laat circa 15 min. met gesloten deksel doorgaren.

ENTRECOTE; met mooi weer is het natuurlijk heerlijk om de entrecote op de BBQ te bereiden. Heb je deze niet bij de hand dan kun je de entrecote natuurlijk ook bereiden in de oven. Strooi wat peper over de entrecote. Zet de pan op het vuur en laat deze goed heet worden, doe de vloeibare bakboter in de oven en bak de entrecote aan beide kanten circa 1-2 minuten. Het gaat er om dat de entrecote een mooie kleur krijgt en goed 'dichtschroeit' zodat er geen sappen verloren gaan tijdens de verdere bereiding en de entrecote mooi mals blijft.

Leg de entrecote vervolgens in de oven op een rooster en zet onder het vlees een ovenschaal om het sap op te vangen. Na circa 5-8 minuten is de entrecote klaar.

TIP: wanneer je de entrecote uit de oven haalt, laat hem dan nog een paar minuten rusten op een verwarmd bord met zilverpapier er los overheen. Het vlees gaat dan nog even na. De sappen en de warmte verdelen zich nu mooi door het vlees. Maar let op pak de entrecote niet strak in met het zilverpapier want dan gaat het vlees te snel en een eventuele krokante korstje wordt zacht. Dat is zonde...

Tijdens het rusten van de entrecote kun je de stampot afmaken.

Verwarm de melk 2 minuten in de magnetron. Pureer de aardappels, melk, spekjes tot een smeelige massa. Roer vervolgens de kastanjechampignons en de rauwe postelein door de puree. Proef even en strooi naar smaak nog een beetje peper door de stampot.

Op de foto zie je nog het vetrandje zitten aan de entrecote. Dit vet snijd je eraf en eet je niet op. Het vet geeft wat smaak af tijdens de bereiding maar is niet om op te eten.

Ik vind het altijd leuk om een bord mooi op te maken. Het oogt net even wat mooier, je tafelgenoten worden er blij van én een heerlijke maaltijd wordt nog lekkerder!

Eet smakelijk!