

Recept voor Cambridge 800

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 2 persoon

Bevat: 400 kcal

Biefstuk met sinaasappelsaus

Ingrediënten

1 sinaasappel	2 eetlepels vloeibare margarine
1 eetlepel grove mosterd	200 gram biefstuk
400 gram broccoliroosjes	Peper (vers gemalen)
340 gram aardappels	1 eetlepel amandelen, grof gehakt

Bereiding

Pers de sinaasappel uit, verwarm het sap in een pannetje en roer de mosterd erdoor.

Kook de broccoli in ongeveer 4 minuten beetgaar.

Kook de aardappels.

Smelt de boter in een koekenpan en bak de biefstuk op hoog vuur aan beide kanten bruin.

Bestrooi de biefstuk met peper en verdeel deze over de borden.

Schep de broccoli en aardappel ernaast en schenk de sinaasappel over de broccoli en bestrooi met de walnoten.