



Elvea, een feest uit Italië

Onglet met Provençaalse saus



Ingredienten voor 4 Personen

onglets

1	rode ajuin
2 teentjes	knoflook
1	rode paprika
1	gele paprika
2 takjes	tijm
1 eetlepel	paprikapoeder
2 theelepels	suiker
1 theelepel	Provençaalse kruiden
1 blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti met basilicum
100 ml	water
2 theelepels	balsamico-azijn
	olijfolie
400 g	aardappelen
1 eetlepel	boter

Bereiding

Snijd de ui en paprika in fijne brunoise (blokjes). Doe de olijfolie in de pan. Dat mag redelijk veel zijn. Laat op en zacht vuurtje bakken. Voeg de tijm toe. Voeg na 10 minuten de suiker en paprika poeder toe. Blus 2 minuten later met balsamico en voeg de tomatenblokjes toe samen met het water. Laat 20 minuutje pruttelen op een zacht vuurtje.

Kook gezouten aardappelen gaar. Giet af en laat even uitdampen. Bak daarna krokant in een flinke scheut olijfolie. Kruid de aardappel wedges met peper en zout

Dep het vlees mooi droog. Kruid met peper en zout. Bak ongeveer 1 minuut aan beide kanten en voeg op het einde een klont boter toe voor de smaak. Laat een half minuutje rusten en snijd in fijne plakjes.

Serveer de onglet met de aardappelwedges en de saus.

Meer van The Messy Chef:

[Onglet met Provençaalse saus en krokante aardappelwedges \(themessychef.be\)](https://themessychef.be)





Elvea, een feest uit Italië

Recept info: The Messy Chef

