

## Tandir

*Een traditioneel Turks vleesgerecht.*



### Ingrediënten

Rosbief	500	gr.
Tomaten salsa	500	gr.
Maizena	50	gr.
Rode wijn	50	ml
Knoflook	5	st.
Aardappelen	400	gr.
Boter	50	gr.
Melk	50	ml
Uien	2	st.

### Materialen

Braadpan	1	st
Koksmes	1	st
Kookpan	1	st
Schilmesje	1	st
Stamper	1	st
Ovenschaal	1	st

### Bereidingswijze

Braad de rosbeef in olijfolie en boter in een braadpan en hou het warm in de oven op 100 graden.

Maak zelf een tomatensalsa van knoflook, zout, peper, blokjes tomaat en gesnipperde ui en fruit dit als mengsel aan. Voeg de rode wijn toe en laat de saus op een laag vuurtje staan en bind het met maizena of bloem.

Kook de aardappelen, giet ze af en voeg er warme melk bij. Stamp de aardappelen tot een puree. Breng de puree op smaak met zout en peper. Je kan er ook voor kiezen om aardappelen te koken en in partjes te snijden en alles in een schaal te serveren.

### Serveertip

Spuit op elk bordje een rosetje aardappelpuree, leg daarop de stukken rosbeef en giet daar de saus over.