



Hoofdgerechten

Salade met biefstuk, appel en kaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 steaks
250 gram sla
100 gram gorgonzola (verkruid)

2 appels (in partjes)
ciabatta (versgebakken)
100 milliliters rode wijnzijn
200 milliliters olijfolie
2 theelepels honing
1/2 citroen (het sap)
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de biefstukken met peper en zout en grill ze ongeveer 3 minuten per kant (afhankelijk van de dikte) op de barbecue of in een grillpan. Mix intussen alle ingrediënten voor de vinaigrette in de blender.

Verdeel de salade, de helft van de Gorgonzola en de appelpartjes over de borden. Overgieten met de dressing en bestrooien met peper en zout. Snijd de biefstukken in dunne plakjes, schik ze bovenop de salade en bestrooi met de rest van de kaas. Opdienen met de ciabatta's en een lekker glas rode wijn.

