



Hoofdgerechten

Chili-biefstuksalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram biefstuk
40 gram pindanoten (grof gehakt)
1 rode ui (in halve ringen)
150 gram eikenbladsla
50 gram rucola
1 raapje (bussel)
1 komkommer
1 rode chilipeper (fijngehakt)
handvol korianderblaadjes
handvol muntblaadjes
arachideolie
peper
zout

Voor de dressing

2 citroengras (stengels, fijngehakt)
2 eetlepels bruine suiker
2 limoenen (het sap)
6 eetlepels vissaus
5 eetlepels chilisaus
handvol koriander

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de dressing in een blender en mix glad. Zet koel. Schil de komkommer, halveer in de lengte en schraap er de zaadlijst uit. Snij in halve maantjes.

Schil en snij de raapjes in partjes. Bak ze beetgaar in olie. Kruid met peper en zout. Kruid de biefstukken met peper en zout en bak ze in olie 3 minuten langs elke kant.

Hussel beide slasoorten met de komkommer, rode ui, chilipeper, munt en koriander. Snij de biefstuk in dunne plakjes en verdeel dit, samen met de warme raapjes over de salade. Werk af met de pindanoten en wat extra

verse kruiden. Geef er de dressing bij.

Tip:

De raapjes kan je een dag op voorhand maken.

Keukenbenodigdheden

Blender

