



Hoofdgerechten

Spicy Thai beef salade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram steaks (een dik stuk)
1 handvol pindanoten (grof gehakt)
sesamzaad
2 slaharten (Romeinse, in 8 gesneden)
1 rode chilipeper (in schijfjes)
4 eetlepels granaatappels (pitjes)
2 wortelen (in dunne slierten)
1/2 komkommer (in reepjes)
100 gram sojascheuten
2 lente-uitjes (in schijfjes)
8 radijsjes (in schijfjes)
koriander
munt
boter
peper
zout

Voor de vinaigrette

6 eetlepels sesamolie
4 eetlepels sojasaus
1 snuifje chilivlokken
2 limoenen (het sap)
2 eetlepels vissaus
2 eetlepels honing

Bereidingswijze

Schroei de steak langs alle zijden in een pan met boter. Kruid met peper en zout, haal uit de pan en laat even rusten.

Meng ondertussen alle ingrediënten voor de vinaigrette tot de honing is opgelost.

Doe alle groenten in een grote mengkom en meng flink onder mekaar met de vinaigrette, lente-ui en chilipeper.

Snijd het vlees in plakken en leg ze op een bedje salade.

Strooi sesamzaad over het vlees en werk de salade af met verse munt, koriander, granaatappelpitten en pindanoten.

