

Biefstuksalade

Een prachtige salade die je in een handomdraai op tafel zet. Perfect bij een luxe lunch en handig als hoofdgerecht.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	40 minuten

Een prachtige salade die je in een handomdraai op tafel zet. Perfect bij een luxe lunch en handig als hoofdgerecht.

Bereidwijze

1. Haal de biefstuk uit de koelkast en laat in een half uur op kamertemperatuur komen. Rooster ondertussen in een koekenpan de cashewnoten tot ze licht gekleurd zijn.
2. Dep het vlees droog en bestrooi aan beide kanten met peper. Verhit de roomboter en olijfolie in een koekenpan op hoog vuur. Wacht tot het schuim van de boter wegtrekt, draai het vuur iets lager (middelhoog) en bak dan de biefstuk in de pan. Twee minuten per kant voor rare, 3 minuten voor medium-rare en 4 minuten voor medium.
3. Haal de steak uit de pan, leg op een bord en bedek losjes met aluminiumfolie. Laat 5 minuten rusten. Zo krijg je een malser resultaat.
4. Leg de sla in een kom. Snijd de ui in halve ringen en halveer de tomaten en voeg toe aan de sla. Breng op smaak met zout, peper en de Sicilië olijfolie. Verdeel de salade over de borden.
5. Snijd na 5 minuten het vlees in plakjes/reepjes en leg op de sla. Bestrooi de salade met aglio, olio & peperoncino kruiden en besprenkel met wat limoen- of citroensap.

TIP Voeg wat balsamico met witte truffel en Parmezaansnippers toe en vervang de cashewnoten door geroosterde pijnboompitten voor een Italiaanse touch. Houd je meer van de Aziatische cuisine? Meng dan taugé door je salade, vervang de cherrytomaten door komkommer en voeg wat sojasaus toe aan je dressing.

Ingrediënten

- 2 biefstukken of entrecote
- Gemengde sla naar keuze
- 1 rode ui
- 100 gram cherrytomaten
- 1 el roomboter
- 4 el bakolijfolie
- 1 tl aglio, olio & peperoncino kruiden
- 3 el ongezouten cashewnoten
- Een scheutje Sicilië olijfolie
- 1 limoen of citroen
- Zwarte peper
- Zout

accessoires