

thaise maaltijdsalade met biefstuk

aantal personen: 4
calorieën per maaltijd: 557 kcal



ingrediënten

- 2 komkommers
- 2 limoenen
- 4 teentjes knoflook
- 2 rode pepers
- 20 ml vissaus
- 4 stukjes bruine ciabatta
- 40 g pinda's
- 4 little gems
- 400 g biefstuk
- 20 ml sojasaus
- 12 eetlepels witte wijnazijn
- 3 eetlepels suiker
- 3 eetlepels bruine suiker
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 2 eetlepels olijfolie
- peper, zout



bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de komkommers in dunne, halve plakjes. Meng in een saladekom de komkommer met de witte wijnazijn en de suiker. Schep af en toe om zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Rasp de schil van de limoen en pers ze daarna uit. Pers de knoflook fijn. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd hem fijn.

Meng in een kleine kom de bruine suiker met 4 eetlepels limoensap, 1 eetlepel limoenrasp en de vissaus.

Bak de ciabatta een 8-tal minuutjes in de oven. Hak ondertussen de pinda's grof. Haal de blaadjes van de little gem los, houd er 3 per persoon apart en snijd de rest grof.

Snij de biefstuk in gelijke stukken van 1 bij 2 cm. Verhit de zonnebloemolie in een wok of pan, wacht tot de olie goed heet is en fruit de knoflook en de rode peper een halve minuut op hoog vuur. Draai het vuur lager, voeg de biefstukreepjes en de limoendressing toe en bak 2 minuten op middelhoog vuur. Blus af met de sojasaus.

Meng de gesneden little gem met de zoetzure komkommer.

Verdeel de zoetzure mengeling over de borden en leg er de hele bladeren van de little gem bovenop, vul ze met de biefstukreepjes en schenk er een beetje van de overgebleven saus uit de pan overheen. Bestrooi met de pinda's.

Serveer met de ciabatta.

inspiratie

Hello Fresh: *Thaise maaltijdsalade met biefstukpuntjes*. Geraadpleegd via www.hellofresh.be/recipes/thaise-maaltijdsalade-met-biefstukpuntjes-5cdad8cc851595000a12e39d