



Gegrilde steak met tomatensalade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram biefstuk
peper en zout
olijfolie
2 rode uien (in dikke ringen)
500 gram tomaten (verschillende kleuren/formaten)
1 potje artisjok (opgelegd in olijfolie)
150 gram feta (verkruid)

1 handvol groene olijven
1 bosje basilicum
2 eetlepels rodewijnazijn
1 sjalot (fijngesneden)
1 theelepel mosterd
3 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en breng beide kanten goed op smaak met peper en zout. Wrijf in met een beetje olijfolie en gril beide kanten mooi gaar, 2 à 3 minuten per kant. Wrijf de uiringen in met olijfolie en bak ze op dezelfde manier als het vlees.
- 2.** Snij de tomaten in plakken en schik op een mooie schaal. Snij de steak in plakken en verdeel over de tomaten.
- 3.** Voeg de artisjokken, de gegrilde ui, de feta, de groene olijven en de basilicum toe.
- 4.** Meng de rodewijnazijn met 3 eetlepels olijfolie, de sjalot, de mosterd en de lente-uitjes. Verdeel over de salade.