



Thaise salade met rundvlees

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram biefstukken
peper en zout
arachideolie
1 komkommer
200 gram peultjes
100 gram babyspinazie
2 eetlepels sesamolie
2 limoenen (sap)
1 eetlepel vissaus
1 spaans pepertje (fijngesneden)
1 bosje munt
1 bosje koriander
2 eetlepels pinda's (of cashewnoten)
2 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en breng beide kanten telkens goed op smaak met peper en zout. Laat een pan zeer heet worden en giet er een scheutje olie in.
- 2.** Schroei het vlees 2 minuten per kant en haal het uit de pan. Laat volledig afkoelen. Snij het vlees in dunne plakjes.
- 3.** Rasp de komkommer of snij met een spiralizer in 'spaghetti'.
- 4.** Snij de peultjes in dunne, schuine reepjes.
- 5.** Snij de Romeinse sla in reepjes.



- 6.** Meng in een kom de sla met de babyspinazie, de komkommer, de peultjes en het vlees. Voeg de sesamolie, het limoensap, de vissaus, het Spaans pepertje, de muntblaadjes en de koriander toe. Meng goed en serveer op borden.
- 7.** Werk af met grof gesneden pinda's of cashewnoten en de lente-uitjes.