

# Biefstuk salade



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 400 gr biefstukpuntjes, biefstuk of kogelbiefstuk op kamer temperatuur
- Scheutje olijfolie
- 160 gr gemengde sla
- 2 appels
- 250 gr kastanjechampignons
- 100 gr grana padano snippers
- 5 eetl olijfolie
- 2 eetl balsamicoazijn
- Peper en zout
- 2 eetl honing

## Voedingswaarde

•



# Biefstuk salade

## Bereiding

- 1 Meng de olijfolie, balsamico, honing en een snufje peper en zout door elkaar.
- 2 Halveer de champignons en bak deze in een klein beetje olie bruin en houd ze warm in het pannetje.
- 3 Bestrooi de biefstuk met peper.
- 4 Verhit een klein beetje olijfolie in een koekenpan en schroei de biefstuk aan beide kanten op hoog vuur dicht. Laat de biefstuk daarna nog 2 a 3 minuten op laag vuur door bakken. Als je je biefstuk iets meer doorbakken wilt dan laat je hem nog 2 minuutjes langer in de pan.
- 5 Wikkel de biefstuk in aluminiumfolie en laat rusten.
- 6 Snijd de appel in stukjes en meng met de sla.
- 7 Schep de champignons er door en giet de dressing er bij.
- 8 Hussel alles goed door elkaar en bestrooi met de kaas snippers.
- 9 Snij de biefstuk in reepjes en serveer op de salade.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)