

Beef salade

Bereiden in: koekenpan
Voorbereiding: 20 min.
Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Zakje gemengde sla of sla naar keuze
- Handje vol pijnboompitten
- 1 kleine kogelbiefstuk of bavette +/- 150 gram -
- 1 klontje boter + extra om de biefstuk te bakken
- 1 tl olijfolie
- 2 peren (geen stoofperen)
- Zout en vers gemalen peper
- 1 tl honing
- 1 tl balsamico azijn
- Blauwe kaas bijvoorbeeld Castello Blue / Gorgonzola
- lust je geen blauwe schimmel kaas dan is dit ook lekker met brie of feta

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Beef salade

Bereiding

1. Allereerst de pijnboompitten licht bruin roosteren in een schone koekenpan.
2. De peertjes schillen en in plakjes snijden.
3. In een pan de olijfolie en een klontje boter smelten. Nu de plakjes peer, honing, peper en zout toevoegen.
4. Na 5 minuten is het klaar, medium gebakken. Laat dit ongeveer 5 minuten op een laag vuur doorbakken. Als laatste nog 1 minuut de Balsamico azijn toevoegen en mee laten pruttelen.
5. Haal de peer nu uit de pan en bewaar de sappen in de pan.

6. Bak in een andere pan het biefstukje naar wens in een beetje boter en breng op smaak met peper en zout.
7. Vlees uit de pan, inpakken in aluminiumfolie en 10 min. laten rusten. De biefstuk is rare gebakken. Bij gebruik van een kerntemperatuur meter is dit 51-53 °C.

Voor de dressing:

8. Neem de pan met de peer sappen en voeg daar een klontje boter aan toe, honing, peper en zout, balsamico azijn en de pijnboompitten. Meng door elkaar en laat alles opwarmen.

Verdeel de sla over de borden, verdeel er de Castello Blue of Gorgonzola en dressing overheen en beleg met de plakjes biefstuk.

Kooktips

Deze salade kan gemaakt worden met al onze biefstukken en entrecote. Een zeer smakelijk variant is het vlees te vervangen voor gerookte lende uit ons vleeswaren assortiment.

Serveren

Serveer met geroosterd desem brood met daaroverheen een teentje knoflook gewreven. Heerlijk!