

Rundvleessalade

Bereiden in: grote pan

Voorbereiding: 180 min.

Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 800 gram kruimige aardappelen
- 500 tot 700 gram runderlappen, sucadelappen
- 30 gram boter
- 3 eieren
- 1 blikje Macédoine de Légumes van 200 gram
- ¼ komkommer
- ¼ krop romainesla
- ½ citroen
- 4 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels volle yoghurt
- 60 gram zoetzure augurkjes, plus extra voor de garnering
- 60 gram zilveruitjes, plus extra voor de garnering
- 2 eetlepels grove mosterd
- 2 runderbouillonblokjes
- Peper en zout

Voedingswaarde

- Energie: ± 475 kcal
- Eiwitten: ± 30 gram
- Koolhydraten: ± 29 gram
- Waarvan suikers: ± 4 gram
- Vetten: ± 26 gram
- Waarvan verzadigd: ± 9 gram
- Vezels: ± 5 gram
- Zout: ± 2,3 gram

Wist u dit

Origineel opdienen Serveer de rundvleessalade in kleine glaasjes of weckpotjes. Begin met wat fijngesneden Romain sla, schep daarop de salade en garneer met een partje ei, een plakje augurk en enkele zilveruitjes. Zo krijgt

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



Rundvleessalade

Bereiding

1. Bestrooi de runderlappen met peper en zout. Verhit de boter in een braadpan en braad het vlees rondom bruin. Voeg de bouillonblokjes en zoveel heet water toe dat het vlees bijna onderstaat. Laat het vlees 2½ tot 3 uur zachtjes stoven, totdat het helemaal mals is.
2. Schil ondertussen de aardappelen, kook ze gaar en stamp ze grof. Kook de eieren hard en laat de Macédoine de Légumes goed uitlekken. Laat het vlees iets afkoelen en trek het met twee vorken in kleine stukjes.
3. Meng de mayonaise met de yoghurt, grove mosterd en het sap van een halve citroen. Breng de dressing op smaak met peper en eventueel een beetje zout.
4. Meng de warme aardappelen met het draadjesvlees, de uitgelekte groenten, fijngesneden augurkjes, zilveruitjes en het grootste gedeelte van de dressing.
5. Laat de rundvleessalade volledig afkoelen en zet haar daarna minimaal één uur in de koelkast. Zo kunnen de smaken goed intrekken.
6. Verdeel de Romain sla over een mooie schaal en schep de rundvleessalade erop. Strijk de bovenkant glad met de overgebleven dressing en garneer met gekookt ei, komkommer, augurkjes en zilveruitjes.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten