



THAISE SALADE MET BIEFSTUK

Ingrediënten:

- 200 gram biefstuk, in hele dunne reepjes
- 150 gram komkommer, met schil, zonder zaadjes, in fijne reepjes
- 150 gram wortel, in fijne reepjes
- 4 bosuitjes, gehakt
- 2 rode pepertjes, gehakt,
- 4 cm gemberwortel gehakt
- 6 cm serehstengel, in ringetjes
- 150 gram Romeinse salade
- 1 theelepel sesamzaadjes, geroosterd

dressing:

- 2 eetlepels limoensap
- 2 eetlepels korianderblad, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 2 eetlepels sake (Japanse rijstwijn)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels Thaise vissaus

Bereidingswijze:

- ❑ Meng voor de dressing alle ingrediënten door elkaar. Marineer de biefstukreepjes ongeveer 1 uur in de dressing.
- ❑ Meng de komkommer, de wortel, de bosuitjes, de pepertjes, de gember en de serehstengel door elkaar.
- ❑ Maak de Romeinse sla aan met wat dressing en verdeel de sla over 4 kommen.
- ❑ Maak de salade aan met de rest van de dressing en verdeel over het mengsel over de Romeinse sla.
- ❑ Verdeel hierover de biefstukreepjes en garneer de salade met de sesamzaadjes.

Wijnadvies: Een mooie Pinot Gris, of Riesling. Rosé Château Laulerie.