



LEKKERE LUXE AZIATISCH LENTESALADE MET BIEFSTUK

NODIG (± 4 PERSONEN):

2 tenen knoflook, geperst
1 el gembersiroop
4 el ketjap
3 el sherry
1 tl sambal
1 el sesamololie
1 tl Chinese vijf kruidenmix
handje vol pinda's
500 gram biefstuk, in blokjes
halve komkommer, zaadjes
verwijderd en in dunne halve
manen gesneden
200 gram peultjes
100 gram groene aspergetips
100 gram taugé
2 stengels lente ui,
fijngesneden
1 rode paprika, gesneden in
dunne reepjes
sla (naar keuze)
verse koriander

DOEN:

1. Leg de biefstuk blokjes minimaal 15 minuten in een marinade van knoflook, gembersiroop, ketjap, sherry (dit zorgt dat het vlees mals blijft), sambal, sesamololie en Chinese vijf kruidenmix.
2. Blancheer peultjes en aspergetips en spoel ze even af onder de koude kraan.
3. Verdeel sla over borden. Leg achtereenvolgens paprikareepjes, komkommer, peultjes, aspergetips, taugé en pindanoten op het bord.
4. Laat een pan heet worden op hoog vuur en bak de biefstuk blokjes 2 minuten aan.
5. Verdeel het biefstuk of de salade en garneer met lente ui en verse koriander. Serveer meteen!

Smullen maar!



ONWIJS
LEKKER!

WWW.BONAPETIT.NU