Thaise pittige biefsalade

Datum: 20-09-2004
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Salade:
- 2 mooie biefstukken van de haas 250 gram elk
- 1 rode ui in dunne plakjes gesneden
- 1/2 komkommer zonder zaad in dunne reepjes gesneden
- 1 stengel citroengras fijn gehakt
- 2 eetlepels lenteui gehakt

Dressing:
- sap van 2 limoenen of citroenen
- 2 eetlepels vissaus
- 3 rode chilipepers in dunne ringetjes gesneden

Garnering:
- verse korianderblaadjes
- muntblaadjes

Bereidingswijze:

Bak of grilleer de biefstukken rosé. Zet ze apart om af te koelen, ongeveer 10 minuten. Meng de benodigdheden voor de dressing en zet apart. Snijd het afgekoelde vlees in dunne plakjes en doe in een kom. Dan de plakjes rode ui, reepjes komkommer, het gehakte citroengras en de lenteui er bij doen. Goed mengen. Vervolgens de dressing erbij gieten en goed mengen. Het kan gekoeld of op kamertemperatuur geserveerd worden. Garneren met de koriander en de muntblaadjes.