

Warme salade met biefstuk en gedroogde tomaten

Datum:	15-12-2008
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 el mayonaise
- 400 g gemengde salade
- 8 biefstukjes (a 125 g)
- 8 el balsalmico-azijn
- 400 g champignons
- 2 tl franse mosterd
- 2 tl zwarte peper (grofgemalen)
- 8 el tomatensap
- 16 gedroogde tomaten (op olie + wat van de olie)
- ciabattabrood

Bereidingswijze:

Wrijf (masseer) de biefstukken in met een lepeltje van de tomatenolie en de peper. Snijd de gedroogde tomaten in reepjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren. Roer een dressing van de azijn, de mosterd, de mayonaise, het tomatensap en de tomatenolie.
Verwarm een koekenpan met anti-aanbaklaag, draai het vuur iets lager en bak de biefstuk (zonder toevoeging van extra vet) aan beide kanten bruin en rosé van binnen (ca. 2 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte van de biefstuk). Beweeg het vlees tijdens het bakken langzaam over de bodem van de pan. Neem het vlees uit de pan en laat het even rusten. Bak de champignons al omscheppende 3 minuten in de droge koekenpan, op een hoog vuur
Verdeel de sla, de warme champignons, de reepjes gedroogde tomaat, ciabattabrood en de sla over 8 borden. Snijd de biefstukken in dunne plakjes en leg ze op de salade.