

Japanse Biefstuksalade

Datum: 28-09-2020
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- 250 g mihoen
- 1 komkommer
- 1 bosje radijs
- 150 g waterkers
- 12 eetl. Japanse sojasaus
- 8 eetl. rijstazijn
- 2 theel. kristalsuiker
- 2 theel. wasabi-pasta
- 2 theel. sesamolie
- 3 biefstukken
- 4 eetl. geroosterde sesamzaadjes
- zout
- peper
- zonnebloemolie (om te bakken)

Bereidingswijze:

Breek de mihoen doormidden en bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en spoel af met koud stromend water.
Schil de komkommer en snijd in reepjes. Snijd het radijsblad af en was de radijsjes. Snijd de radijs in partjes. Verwijder harde steeltjes uit de waterkers. Klop de sojasaus, rijstazijn, wasabi en sesamolie tot een dressing.

Bestrijk de biefstukken met zonnebloemolie. Verhit de pan en bak de biefstukken op hoog vuur in 3-4 minuten rondom bruin en van binnen rosé. Laat het vlees 1 minuut op een snijplank rusten. Snijd het daarna in dunne plakjes.

Verdeel de mihoen over de borden. Meng de waterkers, radijsblad en komkommer met de dressing. Schep de salade op de mihoen en verdeel de radijs erover. Leg de biefstuk op de salade en bestrooi deze met zout, peper en sesamzaadjes.