Rosbiefsalade met mosterddressing

Datum: 09-02-2004
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 gr. rosbief
- parmezaanse kaas
- 60 gr. boter
- 8 eetl. olijfolie
- 2 eetl. franse mosterd
- 4 theel. balsamico-azijn
- 2 theel. poedersuiker
- 2 theel. italiaanse kruiden
- 150 gr. bladsla
- 6 snede wit brood

Bereidingswijze:

Laat de rosbief aan één stuk op kamertemperatuur komen.
Verhit de boter in een braadpan en bak de rosbief. Haal de rosbief uit de pan en laat deze even rusten. Bestrooi met zout en peper. Snij het brood in stukken van 1 bij 1 cm.

Maak een dressing van olijfolie en bruchetta kruiden. Haal het brood door de dressing. (niet te nat maken). Klop een dressing van Franse mosterd, balsamico-azijn, poedersuiker, Italiaanse kruiden en olijfolie.

Snij de rosbief in 8 plakken.

Verdeel de bladsla en de warme rosbief over 8 boorden en schenk de mosterddressing erover. Over de sla verdeelt men de parmezaanse kaas en de broodsnippers.