

Salade met biefstuk, waterkers & sinaasappel

Dit is een lekkere goedgevulde salade met veel frisse accenten en een mals stukje biefstuk.

Dis recept komt oorspronkelijk van Culy.nl

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	25 minuten

Dit is een lekkere goedgevulde salade met veel frisse accenten en een mals stukje biefstuk.

Dis recept komt oorspronkelijk van Culy.nl

Bereidwijze

1. Meng de azijn, mosterd en olie in een kom, breng eventueel op smaak met peper en zout en dek de kom af.
2. Bestrooi de biefstuk royaal aan beide kanten met zout en peper en doe hem in een ondiepe ovenschaal, besprenkel met 2 eetlepels dressing en draai hem een paar keer.
3. Laat de biefstuk 5 tot 10 minuten marinieren.
4. In een grote koekenpan bak je de biefstuk op middelhoog vuur tot hij medium-rare is, dit duurt ongeveer 3-4 minuten per kant.
5. Leg daarna op een bord, dek af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.
6. Snijd de sinaasappel in stukjes en voeg samen met de waterkers en de dressing.
7. Leg de salade op de borden, met plakjes biefstuk en cashewnoten en serveer direct uit.

Ingrediënten

- 2 el rode-wijnazijn
- 1 el champagnemosterd
- 1 el olijfolie van Sicilië
- 500 gram biefstuk
- 300 gram waterkers
- 3 sinaasappelen
- Handjevol cashewnoten
- Zout en peper

accessoires