

## Aziatische salade met sojasausdressing

Zin in een snelle Aziatische salade? Deze geweldige variant vult goed door de rettich, het lange broertje van de radijs. De biefstuk is eventueel te vervangen voor gemarineerde tofu of zalm. En de dressing met sojasaus is geweldig vol van smaak!

Menugang: Salades  
Type gerecht: Vleesgerecht  
Aantal personen: 2  
Bereidingstijd: 30 minuten

---

Zin in een snelle Aziatische salade? Deze geweldige variant vult goed door de rettich, het lange broertje van de radijs. De biefstuk is eventueel te vervangen voor gemarineerde tofu of zalm. En de dressing met sojasaus is geweldig vol van smaak!

### Bereidwijze

1. Schil de rettich en maak er lange reepjes van met een dunschiller of spiraalsnijder.
2. Snijd de komkommer in plakken van 3cm dik en snijd deze in 8 partjes.
3. Rooster een handje sesamzaadjes in een droge pan tot ze bruin zijn en hou ze apart.
4. Dep de biefstuk droog en bak hem naar smaak (rare, medium) in een pan met gele Betis olijfolie.
5. Bestrooi de biefstuk met peper en laat hem rusten in een stuk aluminiumfolie.
6. Schik de reepjes rettich op een diep bord of in een kom en leg de komkommer erop.
7. Snijd de biefstuk in dunne reepjes en leg over de groente.
8. Meng de sojasaus met de sesamolie en sprenkel de dressing over de salade.
9. Strooi de geroosterde sesamzaadjes erover en genieten maar!

### Ingrediënten

- 1 hele rettich (daikon)
- 1/2 komkommer
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 1 theelepel sesamolie
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 biefstukje (of tofu of zalmfilet)
- 1 eetlepel Betis geel

### accessoires

- Dunschiller/spiraalsnijder