



Ingrediënten voor 4 personen

THAISE BEEFsalade

Ingrediënten: 1 limoen 1 teentje
knoflook 4 el donkere soja saus 4
biefstukken 150 gr haricots verts
200 gr veldsla 6 takjes koriander
3 takjes munt 1/2 komkommer 1
el donkere basterdsuiker 3 el
maiskiemolie zout,peper

Bereidingswijze: Was de limoen
en haal met een zesteur sliertjes
van de schil. Pers hem uit. Pel de
knoflook, en pers hem uit. Klop
een marinade van 3 el soja saus,
1 el limoensap en de knoflook.
Marineer de biefstukken ca. 5
min. in de marinade. Maak de
haricots schoon en kook ze in
kokend water in ca. 5 min.
beetgaar. Was de veldsla en dep
hem droog. Was de koriander en
muntblaadjes en hak ze fijn. Snij
de komkommer in reepjes. Klop
een dressing van de rest van de
soja saus,
limoensap,basterdsuiker en 1 el
maiskiemolie. Schep de
limoensliertjes, koriander, munt,
komkommer, haricots en de
dressing door de veldsla. Verhit
de rest van de maiskiemolie en
bak de biefstukken aan beide
kanten ca. 3 min. Bestrooi ze met
zout en peper,snijd de
biefstukken in plakjes en leg ze
op de salade.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Thais

Smaak: Pittig

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Thaise Biefstuksalade



