



Herfstsalade met biefstuk en hazelnoten

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 ½ zak krieltjes
- 🍖 2 biefstukken
- 🛢️ 2 el olie
- 🍅 2 rode uien
- 🍄 1 bakje paddenstoelenmelange
- 🍄 100 g peultjes
- 🍷 1½ el balsamicoazijn
- 🍅 1 zakje slamelange
- 🌰 ½ zakje hazelnoten

MATERIAAL: koekenpan, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de krieltjes in de magnetron volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Bestrooi de biefstuk met (versgemalen) peper.
3. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en bak de biefstukken op hoog vuur in circa 5 minuten aan weerszijden bruin.
4. Haal het vlees uit de pan en dek het af met aluminiumfolie.
5. Schenk de rest van de olie in de pan, roerbak op hoog vuur de uien en schep er de paddenstoelen en de peultjes bij.
6. Schenk na 5 minuten de balsamicoazijn erover.
7. Breng op smaak met (zee)zout en (versgemalen) peper.
8. Bak nog 1 minuut al omscheppend op hoog vuur.
9. Schik de sla op grote borden, verdeel er de krieltjes over en schep er het paddenstoelen-groentemengsel overheen.
10. Snijd de biefstukken in repen, verdeel ze over de sla en bestrooi ze met de hazelnoten.

TIP: Lekker met grof bruinbrood en zoute boter.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)