



Herfstsalade met biefstuk, pesto en gegrilde groenten

2 personen

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 ½ courgette
- 🍅 1 gele paprika
- 🍖 2 biefstukken op kamertemperatuur
- 🌿 3 el groene pesto
- 🥬 100 g sla melange
- 🍅 100 g Cherry tomaatjes
- 🌿 2 el pijnboompitjes
- 🧀 30 g grof geraspte Parmezaan
- 🍷 3 el balsamicoazijn
- 🍷 boter (om in te bakken)
- 🌿 olijfolie
- 🧂 zout en peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, koekenpan, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Snijd de courgette in plakken en verdeel deze over de helft van de bakplaat.
3. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd de paprika in 4 stukken en leg dit met de schil naar boven op de andere helft van de bakplaat.
5. Verwarm dit 30 minuten in de oven.
6. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan (zonder boter of olie).
7. Plaats de geroosterde paprika hierna in een afgesloten plasticzak en laat dit 10 minuten liggen.
8. Hierna kun je voorzichtig het schil van de paprika halen.
9. Bestrooi het vlees met zout en peper en besmeer met de pesto.
10. Verwarm de boter of margarine in een koekenpan en bak hier het vlees aan beide kanten 3 minuten aan.
11. Verpak het vlees hierna in aluminiumfolie en laat het 5 minuten liggen.
12. Verdeel de sla over een schaal of groot bord en verdeel de courgette, paprika en gehalveerde tomaatjes erover.
13. Snijd het vlees in plakken en verdeel dit ook over de schaal.
14. Besprenkel met balsamicoazijn en bestrooi tot slot met pijnboompitjes en Parmezaan.
15. Serveer de salade hierna direct.



Recept: [BrendaKookt.nl](https://www.brendakookt.nl)