



# LENTESALADE

## Lentesalade met andijvie en biefstuk

2 personen

🕒 25 minuten

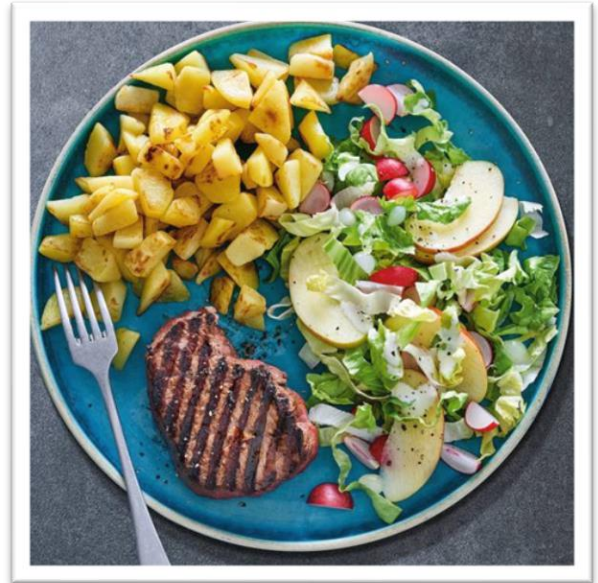
### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2½ el traditionele olijfolie
- 🍷 600 g bakaardappeltjes
- 🍷 120 g Amsterdamse zilveruitjes
- 🍷 1 jazz-appel
- 🍷 ½ bosje radijs
- 🍷 125 g koelverse gesneden andijvie
- 🍷 50 ml slasaus met yoghurt
- 🍷 2 biefstukken

**MATERIAAL:** grillpan, aluminiumfolie

### ZO MAAK JE HET:

1. Bak de aardappeltjes op middelhoog vuur in 25 min. goudbruin en gaar.
2. Schep regelmatig om.
3. Breng eventueel op smaak met zout.
4. Laat ondertussen de zilveruitjes uitlekken.
5. Snijd de ongeschilde appel in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in dunne partjes.
6. Snijd de radijs in partjes.
7. Meng de zilveruitjes, appel, radijs, andijvie en slasaus door elkaar.
8. Bestrijk de biefstuk dun met de rest van de olie en bestrooi met peper en eventueel zout.
9. Verhit de grillpan zonder olie of boter en gril de biefstuk in 6 min. rosé.
10. Keer halverwege.
11. Leg de biefstuk op een bord, dek af met aluminiumfolie en laat 5 min. rusten.
12. Serveer de biefstuk met de salade en aardappeltjes.



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