



ZOMERSALADE

Zomersalade met rijst en Surf & Turf

2 personen

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 300 gr witte rijst
 - 🍋 1 citroen
 - 🌽 ½ blikje mais
 - 🧄 1 rode ui
 - 🌶️ 1 pot gegrilde paprika
 - 🍅 250 g tomaatjes
 - 🌿 zwarte peper
 - 🧂 zeezout
 - 🥩 2 kogelbiefstukken
 - 🍤 125 g garnalen
- voor de dressing**
- 🌿 3 el verse peterselie
 - 🌿 1 el oregano
 - 🧄 2 teentjes knoflook
 - 🌿 olijfolie, extra vergine
 - 🍷 1 el rode wijnazijn
 - 🧂 zeezout
 - 🌿 zwarte peper
 - 🌿 chilivlokken

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens aanwijzingen op de verpakking.
2. Laat volledig afkoelen.
3. Pel de ui, halveer deze en snijd in fijne ringen.
4. Halveer ook de tomaatjes en voeg de ui en tomaat samen met de uitgelekte mais in een saladeschaal.
5. Laat de gegrilde paprika uitlekken en snijd deze in fijne stukjes.
6. Voeg bij de rest van de groenten.
7. Voeg hier de afgekoelde rijst aan toe, hussel goed door en breng op smaak met zwarte peper, zeezout en het sap van ½ citroen.
8. Snijd de andere citroen in plakjes of partjes, deze gebruik je straks bij het serveren.
9. Zet de salade apart tot verder gebruik.
10. Voor de chimichurri dressing meng je alle ingrediënten in een keukenmachine of gebruik een staafmixer, de peterselie, oregano, knoflook, rode wijnazijn, chilivlokken en een flinke scheut olijfolie.
11. Maal het geheel goed, voeg meer olijfolie toe als de chimichurri meer smeugheid nodig heeft.
12. Breng op smaak met zwarte peper en zeezout.
13. Zet een klein pannetje op het vuur, voeg wat van de chimichurri bij de garnalen (zodat deze voldoende bedekt zijn) en bak de garnalen kort in de pan.
14. Gebruik je rauwe garnalen? Zodra ze mooi roze zijn en stevig aanvoelen zijn ze goed. Roze garnalen zijn al voorgedroogd, dus hier gaat het puur om verhitten, in zo'n 3-4 minuten zijn de garnalen klaar.
15. Zet ook een koekenpan voor het vlees op hoog vuur, verhit hierin wat olie en braad hierin het vlees kort aan.
16. Zorg er voor dat de pan goed heet is: we willen het vlees aan de buitenkant goed aanbraden, en van binnen rosé houden.
17. Wees niet bang om het vlees stil te laten liggen, ong. 2 minuutjes aan elke kant.
18. Na 4 minuten braden is het vlees klaar, haal uit de pan en laat even rusten onder een laagje aluminiumfolie.
19. Snijd het vlees in dunne plakken en serveer deze op de salade.
20. Verdeel ook de garnalen over de salade, en vergeet de schijfjes citroen niet.
21. Eventueel nog wat verse peterselie voor de kleur en smaak.
22. Maak het gerecht af met een goede schep chimichurri over het vlees.

Recept: [lovemysalad.com](https://www.lovemysalad.com)

