



Mediterraanse entrecote met gemengde tomatensalade

2 PERSONEN

🕒 20 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 600 g tomaten verschillende soorten
- 🍴 1 el olijfolie + besprenkelen
- 🍴 1 el pijnboompitten
- 🍴 200 g entrecote* op kamertemperatuur
- 🍴 2 el olijfolie extra vierge
- 🍴 1 el basilicumblaadjes
- 🍴 4 zuurdesembroodjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Halveer kleine tomaten en snijd grote in grove parten en spreid ze uit op een bakplaat met bakpapier.
3. Besprenkel royaal met olijfolie en rooster ze 10–15 minuten in de voorverwarmde oven, tot ze net sappig zijn.
4. Je wilt ze nog een beetje heel houden.
5. Neem uit de oven en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Rooster in een koekenpan de pijnboompitten goudbruin en schud ze op een bord.
7. Verhit de grillpan voor.
8. Bestrijk de entrecote met olijfolie en bestrooi met zout en peper.
9. Rooster de entrecote in ± 2 minuten per kant bruin en vanbinnen rosé of naar wens gaar.
10. Laat het vlees 5 minuten onder aluminiumfolie rusten en snijd in mooie plakjes.
11. Meng de tomaten met reepjes entrecote, de extra vierge olijfolie, de basilicumblaadjes en zout en peper naar smaak.
12. Bestrooi met de pijnboompitten en serveer met de knapperige broodjes.

TIP: Entrecote is nog veel lekkerder als je het aan een dik stuk koopt, zo kun je de buitenkant op hoog vuur goed dichtschroeien en blijft toch de binnenkant mooi rosé, dunne entrecotes zijn snel te gaar.

TIP: Vervang voor een vegetarische salade de entrecote door halloumi, een stevige zoute kaas uit Cyprus van geiten- en schapenmelk die doet denken aan feta. Deze kaas smelt niet en kun je dus prachtig in de grillpan grillen. Eet de kaas warm, bij afkoelen wordt de structuur taai.

BRON: deliciousmagazine.nl

