



Salade met biefstuk en groene asperges

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 stukken biefstuk
- 🍴 2 el pecorino kaas, in snippers
- 🍴 350 g groene asperges
- 🍴 50 g rucola
- 🍴 450 g krieltjes
- 🍴 balsamico crème
- 🍴 2 el kruidenboter

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de aardappeltjes in een pan met een beetje olie of boter en bak ca 12 minuten met een snufje peper en zout.
2. Je kunt ze ook kort voorkoken om ze sneller gaar te krijgen.
3. Snijd de uiteinden van de asperges en bestrijk met wat olie.
4. Bestrooi ze met peper en zout.
5. Grill ze in een grillpan ongeveer 6 a 7 minuten tot ze strepen hebben of een kleurtje beginnen te krijgen.
6. Smelt wat kruidenboter in een koekenpan en bak de biefstuk hier in.
7. Schroei hem eerst dicht op hoog vuur en zet daarna het vuur lager en bak nog 3 minuten voor rare, 5 minuten voor medium of 8 minuten voor welldone, afhankelijk van de dikte van het vlees.
8. Verdeel de asperges en rucola over 2 borden.
9. Verdeel hier de krieltjes over.
10. Leg de biefstuk hierop (in plakjes) en druppel er wat balsamico crème over en bestrooi met wat pecorino kaas snippers.

TIP: Kun je geen balsamico crème vinden? Gebruik dan wat balsamico azijn.

BRON: leukerecepten.nl

