

Salade met biefstuk, aardappel, aubergine & tomaatjes (4 personen)

Bereiden: 35 minuten

Nodig:

- 400 g biefstuk
- 2 middelgrote aardappels
- 1 kleine aubergine
- 150 g kerstomaatjes
- 50 g zongedroogde tomaatjes
- 4 el pesto
- zout & peper
- 25 g boter
- olijfolie
- 1 citroen
- 150 g gemengde salade (bv. lollo rosso, eikenblad, romaine, rucola, veldsla)
- handvol verse tuinkruiden (bv. basilicum, dille, dragon, kervel, peterselie)

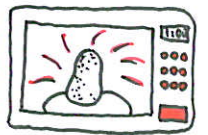


Doen:

Boen de schil van de aardappels schoon en leg ze in de magnetron (8 min. op goow) zodat ze alvast half gaar worden. Dit kan ook al van tevoren.

Snij in tussen de aubergine in stukjes en bestrooi met wat zout (dat haalt de bittere smaak eraf). Snij de biefstuk in vingerdikke reepjes. Schaaf de parmezaanse kaas in stukjes (dat gaat goed met een kaasschaaf). Als je zongedroogde tomaatjes op olie (uit een potje) gebruikt, snij die dan in kleine stukjes. Was de kerstomaatjes.

Tip! zo wordt je aardappel alvast gaar & kun je 'm snel bakken



even voortkoken (in stukjes) in water kun natuurlijk ook

Tip! zongedroogde tomaatjes koop je bij de groentenboer of op de markt

of op olie (in een potje)



Snij de aardappels in stukken (met schil & al) en bak in een scheut olijfolie (± 1 minuut). Voeg de aubergine toe en bak onder af & toe omscheppen ± 5 à 6 minuten. Doe de kerstomaatjes erbij en bak nog eens 5 minuten.

Smelt intussen in een andere pan wat boter en roerbak er op hoog vuur de biefstukreepjes (max. 1 minuut). Haal uit de pan en bestrooi met peper & zout uit de molen.

Voeg aan de pan met aardappels de helft van de sla toe, besprenkel met wat olijfolie en schep een paar keer om (niet langer! het mag geen pap worden!) Haal alles uit de pan, doe de rest van de sla erin en schep weer een paar tellen om met wat olijfolie.

Tip! maak je eigen mengsel van sla & kruiden

Serveren: Spreid de salade uit over 4 grote borden. Leg de biefstukreepjes erop. Garneer met zongedroogde tomaatjes, wat schepjes (zelfgemaakte!) pesto en parmezaan. Besprenkel tenslotte met wat olijfolie en citroensap. Zout & peper.

dat heet 'mesclun' (een fransjis')



Tip! Lekker met grof boerenbrood (pain de campagne) en een lichtekoelde rode Beaujolais (14°C) - bv. Julienas, Morgon, Brully of Moulin à Vent) of een lekkere witte Bourgogne - bv. Givry, Saint Veran of Rully)

