

Thaise Biefsalade



Ingrediënten voor 4-6 personen

2 ons biefstuk, op kamertemperatuur
1 komkommer, zaadlijsten eruit en in reepjes van 1 cm
2 bosuitjes, in schuine ringen van 2 cm
3 tomaten, in kwarten, zaad eruit
2 rode uien, in ringen
Thaise basilicum en koriander om te garneren
2 hard gekookte eieren
3 ons sperzieboontjes

Ingrediënten dressing

rasp van de schil en het sap van 2 limoenen
1 stengel citroengras, het witte deel, fijngehakt
2 eetlepels vissaus
1 eetlepel palmsuiker, eventueel bruine basterd suiker
1 rode chilipepers in dunne ringetjes gesneden, of twee als je van heel heet houdt
(optioneel: 2 eetlepels zoete soja of ketjap manis, als je van een wat zoetere dressing houdt)

Bereiden

Bak de biefstuk aan iedere kant 2 minuten in een beetje olie, laat afkoelen. Kook de sperzieboontjes 5 minuten, af laten koelen in koud water. Meng de komkommer met de bosui, tomaat en rode ui en leg in een schaal. Snijdt de biefstuk in dunne reepjes en de eieren in vieren en leg deze over de salade. Garneer met basilicum en koriander. Meng de ingrediënten voor de dressing in een jampot met deksel, goed schudden. Je kan de dressing gerust twee weken in de koelkast bewaren. Voeg vlak voor het opdienen de dressing toe.

