

Salade van Postelein, Mango, Roquefort en Lendebiefstuk



Ingrediënten voor 2 personen

2 flinke handen Postelein
1/2 mango, in stukjes
30 gram Roquefort, gebrokkeld
100 gram dikke lendebiefstuk, op kamertemperatuur
3 eetlepels pijnboompitjes
1 eetlepel biologische halvanaise
2 eetlepels biologische appelciderazijn
1/2 eetlepel gembersiroop
peper en zout

Bereiden

Smeer de biefstuk in met wat olie en bak hem in een droge pan op hoog vuur om en om zo'n 4 minuten. Haal uit de pan en laat rustig afkoelen, bestrooi met wat zout. Spoel de postelein en laat deze goed uitlekken. Snijd een 1/2 mango in kleine blokjes en brokkel de Roquefort in kleine stukjes. Rooster de pijnboompitjes in een droge pan tot de goudbruin zijn. Zet apart. Maak een dressing van de halvanaise, azijn en gembersiroop en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de ingredienten over de salade en giet dan de dressing erover. Lekker met wat Franse ovenfrites.

