



## Franse biefsalade met courgette en roquefort

### *Salade de bœuf française aux courgettes et roquefort*

🕒 25 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 40 g hazelnoten met vlies, grof gehakt
  - 🍷 3 el olijfolie mild
  - 🍷 ½ courgette in plakjes
  - 🍷 75 g haricots verts
  - 🍷 1 biefstukken à 150 g, op kamertemperatuur
  - 🍷 40 g waterkers
  - 🍷 65 g roquefort grof verkruid
  - 🍷 desembaguette
- voor de vinaigrette**
- 🍷 ½ el wijnazijn wit
  - 🍷 ½ tl mosterd grof
  - 🍷 1 tl honing vloeibaar
  - 🍷 2 el olijfolie extra vierge
  - 🍷 ½ takje tijm, alleen de blaadjes

**MATERIAAL:** aluminiumfolie

#### ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan goudbruin en schud op een bord.
2. Schenk 1 el olijfolie in de pan en bak de courgette in 2-3 minuten beetgaar.
3. Schep de courgette uit de pan.
4. Schenk weer 1 el olijfolie in de pan en bak de haricots verts in 4-5 minuten beetgaar.
5. Verhit in een tweede koekenpan de rest van de olijfolie.
6. Bestrooi de biefstuk met zout en peper en bak ze in 1-2 minuten per kant goudbruin en rosé vanbinnen.
7. Laat het vlees verpakt in aluminiumfolie rusten.
8. Haal de harde steeltjes van de waterkers.
9. Klop een vinaigrette van de wijnazijn, mosterd, honing, extra vierge olijfolie en tijm.
10. Meng de waterkers met de courgette en haricots verts.
11. Verdeel de salade over de borden.
12. Snijd de biefstuk in reepjes en leg met de kaas op de salade.
13. Besprenkel met de vinaigrette en bestrooi met de geroosterde hazelnoten en peper naar smaak.
14. Serveer de salade met stokbrood.

**Bron:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

