



Geroosterde bavette en salade met blauwe-kaas dressing

Bavette rôtie et salade avec vinaigrette au fromage bleu

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 75 g schelpjespasta
- 🍴 175 g runderbavette* of entrecote
- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 75 g roquefort
- 🍴 2 el rode wijnazijn
- 🍴 2 stengels bleekselderij + gele blaadjes
- 🍴 ¼ krop romeinse sla in brede repen van 2 cm gesneden
- 🍴 50 g tatsoi** blad losgehaald, of jonge spinazieblaadjes

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking beetgaar.
2. Giet de pasta af, spoel koud en laat goed uitlekken.
3. Snijd de bavette over de lengte schuin in dunne lapjes van 2 cm dikte.
4. Bestrooi de lapjes met zout en peper en bestrijk met 1 el olie.
5. Pureer voor de dressing met de staafmixer 50 g van de kaas met de azijn en resterende olie tot een romige dressing.
6. Voeg 1 el water toe en breng op smaak met zout en peper.
7. Snijd de bleekselderij schuin en in dunne boogjes.
8. Schep in een grote kom de pasta, bleekselderij, romeinse sla en tatsoi met de dressing door elkaar.
9. Verhit de grillpan of barbecue goed heet voor, leg het vlees in de pan en grill op hoog vuur 2 minuten aan iedere kant.
10. Snijd het vlees schuin op de draad in dunne reepjes.
11. Verdeel de salade over de diepe borden.
12. Verdeel het vlees erover en brokkel de resterende kaas erover.
13. Maal extra verse peper erboven.

* Bavette wordt gesneden uit de vang (het buikdeel net voor de achterpoten van het rund), is wat meer gemarmerd, stevig van structuur, heeft meer smaak en is goedkoper dan biefstuk. Snijd het dwars op de draadrichting.

** Tatsoi is een soort kleinere variant van paksoi, heel geschikt om rauw in salades te verwerken. Te koop bij veel oosterse supermarkten, soms bij groentewinkels, op de markt en bij natuurwinkels.

Bron: deliciousmagazine.nl

