

Oosterse salade met ossenhaaspuntjes



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

100 gram gemengde sla
200 gram ossenhaas
Parmezaanse kaas
paprikapoeder
peper en zout

1 eetlepel olijfolie
1 paprika
1 rode ui
cherrytomaten

Voor de dressing:
100 ml sojasaus
3 el sesamolie
4 teentjes knoflook
2 el honing
1 el maïzena
4 el ketjap

Stap 2 | Vlees bereiden

Snij de ossenhaas aan beide kanten in en smeer het vlees royaal in met olijfolie. Kruid de ossenhaas aan beide kanten met peper, zout en paprikapoeder.



Stap 3 | Bakken

Neem een koekenpan en verhit deze, de pan moet goed heet zijn voordat je de ossenhaas gaat bakken. De hitte zorgt ervoor dat het vlees goed dichtschroeit en er zoveel mogelijk vocht in de ossenhaas blijft. Bak het vlees aan beide kanten goed aan, bepaal welke garing je de ossenhaas wilt geven. Wij bakten het medium, afhankelijk van de dikte van de ossenhaas zijn dan 4 tot 5 minuten aan beide zijden voldoende. Voeg de paprika en de ui toe en bak dit even mee. Neem het vlees uit de pan zodra de garing goed is, en snij deze in stukjes.



Stap 4 | Salade & dressing

Neem een schaal waar je de salade in kunt mengen. Was de salade en maak deze aan met een beetje olijfolie. Snijd de cherry tomaten in vieren en meng deze door de salade. Roer de soyasaus en de maïzena goed door elkaar, voeg vervolgens de overige ingrediënten toe tot een gladde dressing.



Stap 5 | Bord opmaken

Tijd om heerlijke bordjes van deze oosterse salade met ossenhaaspuntjes op te maken! Verdeel de salade over twee borden, vervolgens schep je wat gebakken paprika en ui over de salade. Leg daarboven op de ossenhaaspuntjes. Druppel met behulp van een eetlepel de dressing over de salade.



Stap 6 | Garneren en smullen

Garneer de borden met Parmezaanse kaas en sesamzaadjes. Serveer eventueel bij de oosterse salade met ossenhaaspuntjes wat geroosterd wit brood. Da's een heerlijke combinatie!

