

Entrecote geroosterd, met salsa

 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 5 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 gram entrecotes
- olijfolie
- 250 gram kers tomaatjes (in kwarten)
- 1 rode paprika (in blokjes) of
- 1 gele paprika (in blokjes)
- 1 rode peper (fijnggehakt, zonder zaadjes)
- 100 gram granaatappelpitjes
- 1 eetlepel honing
- 1 limoen (sap)
- 150 gram rucola
- 100 gram Parmezaanse kaas (geschaafd)

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Entrecote geroosterd, met salsa

Bereiding

- 1 U begint met het bestrijken van het vlees met olijfolie, gebruik ook peper en zout naar eigen smaak.
- 2 Meng voor de salsa de tomaatjes, paprika, rode peper, granaatappelpitjes, honing en het limoensap.
- 3 Rooster het vlees in een hete grill- of koekenpan (of op de barbecue) 2-3 minuten per kant.
- 4 Neem 4 borden en verdeel de rucola, een beetje besprenkelen met olijfolie.
- 5 Snijd het geroosterde vlees in repen en verdeel de Parmezaanse kaas over de rucola. Serveer met de salsa.

Serveren

Ook lekker: Voeg 1 eetlepel gehakte munt toe aan de salsa.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten