Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Rundvleesreepjes met bietensalade

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:
- 200 gram biefstukreepjes
- 500 gram bietjes

Zelf toevoegen:
- 200 gram sla
- 100 gram Parmezaanse kaas
- 5 eetlepels rode wijnazijn
- 2 eetlepels gebakken uitjes
- Zout en peper
- 1 theelepel suiker
- 8 eetlepels olijfolie
- 60 gram zachte boter

Kook de bietjes gaar in ongeveer 25 minuten. Schil daarna de bietjes en snijd ze in dunnen plakjes.
Meng voor de vinaigrette de rode wijnazijn met het zout, peper en suiker door elkaar. Klop er 4 eetlepels olijfolie doorheen.
Schaaf de Parmezaanse kaas in dunnen flinters.
Roer de boter met de gebakken uitjes en wat zout door elkaar en zet apart.
Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak hierin de biefstuk reepjes. Als alle kanten zijn dicht geschroeid, voeg dan de helft van de uienboter toe en bak het vlees nog een minuutje in de boter.
Meng de sla met de plakjes biet en de vinaigrette. Haal het vlees uit de pan en verdeel het over de borden waarop de bietensalade ligt. Verdeel als laatste de andere helft van de uienboter over het vlees. Garneer het geheel met de flinter Parmezaanse kaas.
Serveer het direct.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door http://www.totaalnatuurlijk.nl