

# == Thai beef salade met zeewier == en tamarinde dressing

Ordernummer: \_\_\_\_\_

## == Ingrediënten (4 personen) ==

300 gram rosbief	1 paprika
200 gram sla gemengd	2 teentjes knoflook
40 gram sojascheuten	peper
1 komkommer	zout
20 gram zeewier wakame	1 eetlepel sojasaus, rijstazijn en arachideolie
16 stengels paksoy	koriander

## == Zo maak je het ==

1. Meng de ingrediënten van de dressing, met uitzondering van de olie.
2. Als de ingrediënten zijn gemixt tot een gladde massa, voeg je al roerend de olie toe zodat de dressing mooi stevig wordt.
3. Snijd vervolgens de paprika en paksoi in stukken en bak kort aan op hoog vuur met de knoflook en sesamolie.
4. Laat afkoelen en meng met de taugé en de (in slierten gesneden, met dunschiller of kaasschaaf) komkommer.
5. Meng alle ingrediënten met de sla en de dressing en verdeel over 2 borden.
6. Leg vervolgens speels de rosbief over de salade en garneer tot slot met de zeewier.

*Tip*

Gewoon genieten!