

RUNDSBROCHETTE MET KRIELTJESSALADE



Ingrediënten (voor 4 porties):

- 500 g biefsteak/tournedos
- 600 g krieltje
- princesseboontjes
- radijsjes
- waterkers
- snoeptomaatjes
- enkele kastanjechampignons
- 1 courget
- 1 rode puntpaprika
- enkele lente-uitjes
- ketchup
- peterselie
- thijm
- rozemarijn
- zout
- bieslook



Bereidingswijze:

- Snij de biefsteak in stukjes van 30 g.
- Snij de krieltjes middendoor, kruid met thijm, rozemarijn en zout en bak ze in de oven gaar.
- Was de prinsesseboontjes, maak ze schoon en kook ze beetgaar.
- Was de radijsjes, snij het loof er af en snij de radijsjes in vier.
- Was de waterkers en snij ze van de wortels.
- Was de snoeptomaatjes en snij ze middendoor.
- Was de kastanjechampignons onder een weinig stromend water.
- Was de courget en snij in stukken.
- Was de puntpaprika, verwijder de zaadlijst en snij in groffe stukken.
- Was de lente-uitjes en snij ze in groffe stukken.
- Was de peterselie en snipper deze fijn.
- Maak 2 soorten satés:
 - krieltje - snoeptomaat - biefsteak
 - krieltje - snoeptomaat - courget - lente-ui - paprika - kastanjechampignon
- Bak de satés op de BBQ gaar.
- Meng de overige krieltjes, de gekookte prinsessebonen en de stukjes radijs onder mekaar in een schotel tot een krieltjessalade.
- Werk af met fijngesnipperde basilicum en takjes waterkers.
- Dien samen op met een potje ketchup, afgewerkt met peterseliesnippers.