



# Ciabatta met entrecote, geroosterde paprika met mayonaise van zongedroogde tomaten

## Ingrediënten

1 ciabatta  
300g entrecote  
Opgelegde geroosterde paprika  
1 handvol rucola  
1 el pijnboompitten  
Peper en zout  
Mayonaise  
5 zongedroogde tomaten

## Bereidingswijze

Verhit een grillpan. Grill de entrecote. Kruid met peper en zout. Laat even rusten en versnijdt.

Snij de paprika in stukjes.

Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vetstof.

Doe de mayonaise en zongedroogde tomaten in een maatbeker. Mix fijn.

Snij de ciabatta overlangs. Smeer in met de mayonaise.

Beleg met de rucola, paprika, entrecote en werk af met pijnboompitten.

### **Opmerking:**

Ofwel mayonaise vervangen door 1 ei, 1 el mosterd, peper, zout, 1 el wittewijnazijn, zongedroogde tomaten, 200ml arachideolie

Bij bereiding: doe alles voor de mayonaise in een maatbeker.

Mix op met een staafmixer tot mayonaise.



Ciabatta met entrecote, geroosterde paprika met mayonaise van zongedroogde tomaten