



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 versnijd.

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.

□