

DINNERLY



Pikante biefstuk met gnocchisalade met peer, rucola en sesamolie



ca. 35min



2 personen

Vandaag reizen we van een Europees schiereiland naar een Oost-Aziatisch schiereiland: we maken een Italiaanse gnocchisalade met biefstukken geglaceerd met gochujang – pittige Koreaanse chilipasta. Een heerlijke combinatie! Dit gerecht geurt ontzettend lekker, al helemaal dankzij de sesamolie die we over de salade druppen. Een internationale samenwerking op het hoogste culinaire niveau.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,4}
- 25ml sojasaus ^{1,4}
- 2 biefstukken
- 2 peren
- 100g rucola
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje sesamololie ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd ²
- 1tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 middelgrote koekenpannen

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), mosterd (2), sesamzaad (3), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 866kcal, vet 29.2g, koolhydraten 105.5g, eiwit 44.9g



1. Vlees kruiden

Meng een **kruidensaus** van **helft van de chilipasta**, de **sojasaus** en een flinke snuf peper. Dep het **vlees** droog met keukenpapier, wrijf het rondom in met de **kruidensaus** en zet even opzij.



2. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van de **rest van de chilisaus**, 1el plantaardige olie, 1el lichte azijn, 1tl mosterd, 1tl honing en een snuf zout. Snij de **peren** in vieren, verwijder de klokhuizen en snij het **vruchtvlees incl. schil** in dunne schijven. Hussel de **peer** en **rucola** om met de **dressing**.



3. Gnocchi bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **gnocchi** in 5-7min rondom goudbruin. Haal de pan van het vuur en kruid met een snuf peper en zout.



4. Vlees braden

Verhit ondertussen een tweede middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** 2-4min op elke kant (2min voor dunne **biefstukken**, 4min voor dikkere). Kruid beide kanten met een flinke snuf peper en zout. Laat het **vlees** 4-5min afgedekt rusten op een bord.



5. Afmaken en serveren

Meng de **gnocchi** door de **salade**, verdeel over de borden en bedruppel met de **sesamololie**. Snij het **vlees** in plakken en serveer naast de **gnocchisalade**.



6. Iets knapperiger?

Om nog een knapperige textuur aan dit gerecht toe te voegen zijn cashewnoten een hele goede keuze. Heb je nog een half zakje (liefst ongezoeten) cashews liggen? Rooster een handje in een kleine, droge koekenpan en strooi ze bij het serveren over de borden.