



Griekse steak op risonisalade

met feta en paprikasalsa



ca. 25min



2 personen

Met dit kleurrijke gerecht waan je je heel even in Griekenland. We brengen de bavette op smaak met onze Griekse kruidenmix en we serveren 'm op een heerlijke risonisalade met typisch Griekse ingrediënten zoals rode ui, feta en zwarte olijven. En om het af te maken, draai je ook nog eens een frisse paprikasalsa in elkaar.

Wat je van ons krijgt

- 200g risoni ¹
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1x bavette
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1x feta ⁷
- 1 komkommer
- 1 zakje zwarte olijven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Als je niet zo van de smaak van rauwe ui houdt, week dan de uienreepjes in koud water en laat ze uitlekken voordat je ze aan de salade toevoegt.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

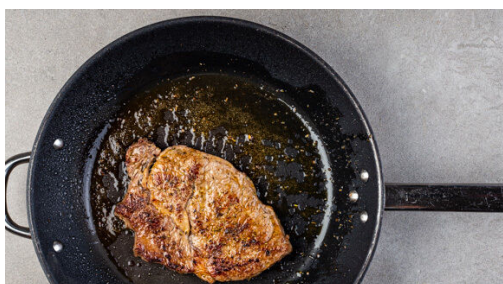
Voedingswaarde per portie

calorieën 845kcal, vet 34.5g, koolhydraten 87.7g, eiwit 44.1g



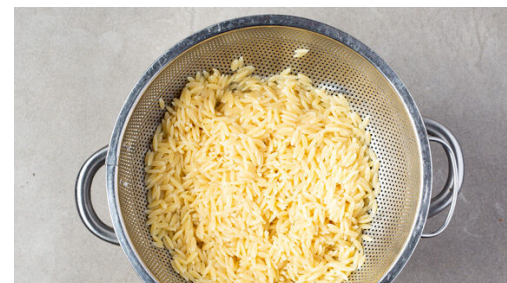
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Halveer en pel de **ui**, snijd **een helft** in fijne reepjes en hak de **andere helft** grof. Dep het **vlees** droog en wrijf in met 2el olijfolie, de **helft van de Griekse kruidenmix** en een snuf zout.



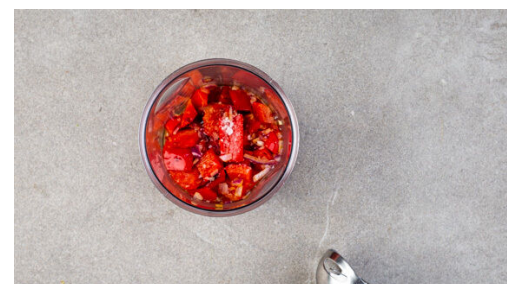
4. Vlees bakken

Bak het **vlees** 2-4min in de koekenpan op hoog vuur aan beide kanten scherp aan. Draai het vuur omlaag en laat het **vlees** afgedekt nog 1-3min garen (afhankelijk of je het medium of doorbakken wilt). Laat het **vlees** afgedekt op een bord rusten. Voeg 100ml water toe aan de koekenpan, laat ca. 30sec zachtjes koken tot de **jus** wat ingedikt is en neem dan de pan van het vuur.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-10min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



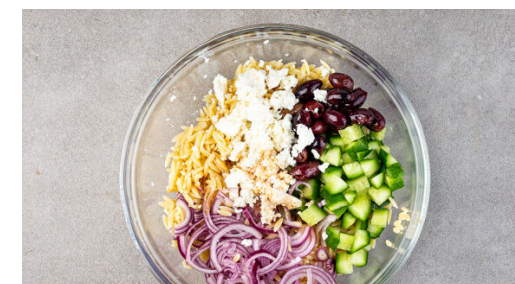
5. Salsa maken

Voeg 1el azijn en een snuf zout toe aan de (maat)beker. Pureer het geheel met een staafmixer tot een grove **salsa**. Pureer niet te lang, de **salsa** moet niet te glad zijn.



3. Paprika bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **gehakte ui** en de **paprika** met een snuf zout ca. 3min, tot de **paprika** wat zachter is. Schep uit de pan in een hoge (maat)beker.



6. Salade maken

Verkruiemel de **feta**. Snijd de **helft van de komkommer** in kleine blokjes, de **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Meng de **komkommerblokjes** met de **feta**, de **risoni**, de **uireepjes**, de **olijven**, 1-2el azijn, een snuf zout en peper en de **jus**. Snijd het **vlees** in plakken en leg bovenop de **salade**. Serveer de **salsa** erbij.