

Spinazie salade met gegrilde biefstuk

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 2 biefstukken op kamer temperatuur
- 1 el milde olijfolie
- 500 g baby spinazie gewassen
- 10 cherry tomaatjes gehalveerd
- 4 mini komkommertjes gewassen in plakjes gesneden
- 1 blok fetakaas in blokjes gesneden
- 2 hard gekookte eieren in partjes

INGREDIËNTEN VOOR DE DRESSING

- 6 el olijfolie extra vierge
- 2 tl citroensap
- 1 tl mosterd
- 1 tl honing
- 1 teen knoflook geperst
- 1 takje verse munt, alleen de blaadjes fijngehakt
- 2 takjes verse oregano, alleen de blaadjes fijngehakt
- 2 takjes verse basilicum, alleen de blaadjes fijngehakt
- Peper/zout naar smaak

Bereiding

Klop alle ingrediënten voor de dressing heel goed door elkaar tot een mooie egale dressing. Smeer de biefstuk in met olie, bestrooi met peper en zout. Grill in een hete grillpan de biefstuk aan beide kanten voor 3 minuten per kant totdat er een mooie grillstreep ontstaat en medium gegaard is, haal de biefstuk uit de pan en wikkel het vlees in een stuk aluminiumfolie. Meng in een ruime mengkom de dressing door de spinazie, leg de spinazie op een bord, snijd de biefstuk in schuine plakken en leg samen met tomaat, komkommer, feta en ei partjes bovenop de salade. Maak de salade op smaak met grof zeezout en zwarte peper uit de molen.