



Biefstuk met pepersaus, salade en friet

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Pepersaus
- 200 g Romaine Sla
- 300 g Komkommer
- 300 g Tomaten
- 500 g Biefstuk
- 200 g Friet
- 2 el Olijfolie
- 1 el Azijn

Instructie

1. Gooi de frietjes volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking in de frituur, of in de oven als je een gezondere variant verkiest. Snijd ondertussen voor de salade (als dit nog niet gedaan is) de romaine sla in reepjes, de komkommer in stukjes en de tomaat in kwarten. Pak een kom en meng hierin alle ingrediënten. Breng de salade op smaak met olijfolie, azijn, een snufje zout en peper.
2. Pak een koekenpan of bakpan. Verhit deze met olie of boter op hoog vuur en bak de biefstukken, circa 3 minuten per kant, medium rare. Laat elke biefstuk daarna, verpakt in aluminiumfolie, ongeveer 6 minuten rusten.
3. Het maken van de lekkere pepersaus heb je zo gedaan. Je hoeft alleen de eenvoudige stappen te volgen op de MAGGI Pepersaus verpakking. De saus is binnen een paar minuten klaar.
4. Pak een paar mooie borden uit de kast en maak deze leuk op door de medium rare biefstuk samen met de salade te verdelen en zorgvuldig neer te leggen op de borden. Serveer de MAGGI Pepersaus er los bij of schenk de saus alvast mooi over de biefstukken. Doe de frietjes in aparte bakjes en voilà: waan je met dit hoofdgerecht in een gezellige restaurantsfeer tijdens het avondeten. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

100 Min

koolhydraten	24.38 g
Energie	374.88 kcal
vetten	17.97 g
Eiwit	30.66 g

4 Porties