

FANO



Rundvleessalade à la Part

met gemarineerde haricots verts en biefstuk

Rundvleessalade à la Part

met gemarineerde haricots verts en biefstuk



Ingrediënten voor 10 personen

- 50 gram vloeibare margarine
- 10 kogelbiefstukjes van ca. 80 gram
- 300 gram haricots verts (schoon)
- 50 ml olijfolie
- 30 gram groene pesto
- 1200 gram Fano Salade à la Part – Rundvlees

Benodigheden	Hoeveelheid	Kostprijs
Vloeibare margarine	50 ml	€ 0,20
Kogelbiefstuk	800 gram	€ 11,60
Haricots verts	300 gram	€ 2,22
Olijfolie	50 ml	€ 0,23
Groene pesto	30 gram	€ 0,16
Fano salade à la Part Rundvlees	1200 gram	€ 6,84
Totaalprijs per 10 personen:		€ 21,25

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit de margarine in een pan en bak hierin de biefstukjes snel rondom bruin. Leg de biefstukjes in een vuurvaste schaal en zet in de oven. Draai de temperatuur meteen naar 60°C en laat de biefstukjes 30 minuten garen.

Blancheer ondertussen de haricots verts 4 minuten in kokend water met zout en spoel ze daarna koud. Voeg de olie en de pesto toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de warme biefstukjes in plakjes van ½ cm. Schep de salade op een mooie platte schaal. Verdeel de boontjes en de plakjes biefstuk erover.

De biefstuk kan ook koud geserveerd worden bij de salade. Laat ze in dat geval eerst helemaal afkoelen en snijd ze in plakjes van 2 mm.

U MAAKT HET MET FANO!
www.fano.nl

