

Lendenbiefstuk met rucola

AANTAL PERSONEN: 4

VOORBEREIDINGSTIJD: 5-8 minuten

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten

INGREDIËNTEN:

- 3 el Filippo Berio Extra Virgin Olijfolie
- 2 rode uien, gepeld en in ringen
- 4 lendenbiefstukken
- Versgemalen zwarte peper
- 1 zak rucola
- 3 el platte peterselie
- 1 el Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 el balsamico azijn

BEREIDINGSWIJZE:

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote koekenpan. Voeg de uien toe en fruit 4-5 minuten. Haal de uien uit de pan.

Bestrooi de biefstukken met peper. Laat de biefstukken aan elke kant in circa 1 minuut dichtschroeien en bak vervolgens tot de gewenste gaarte.

Vermeng de rucola, uien, peterselie, Parmezaan, azijn en resterende olie. Breng op smaak met royaal zout en peper.

Leg de biefstukken op vier verwarmde borden en schep de salade erop. Serveer direct.



Bereiden met: Extra Vierge Olijfolie