

Mexicaanse salade met rundvlees

Aantal personen: 4

300 gram biefstuk

$\frac{1}{2}$ theel komijn

$\frac{1}{4}$ theel zout

$\frac{1}{2}$ theel paprikapoeder

$\frac{1}{2}$ theel chilipoeder

2 Kroppen Romane sla gewassen en fijngesneden

4 tomaten in blokjes

4 gele paprika in blokjes

2 avocado's in blokjes

1 rode ui in halve ringen

voor de dressing:

2 eetlepels olijfolie

2 eetlepels balsamico azijn

Verwarm de grill voor op matig vuur en kruid de biefstuk met komijn, zout, paprika en chilipoeder.

Plaats de sla onder in een grote slakom en leg hierop de tomaten, paprika en avocado.

Meng de olijfolie met de balsamico azijn en klop deze op tot een dressing. Giet dit over de salade. Grill de biefstuk samen met de rode ui ongeveer 5 minuten laat deze daarna nog even rusten. Snijd het vlees in repen en voeg dit daarna samen met de ui toe aan de salade.

