

## Thaise rundvleessalade

Aantal personen:

300 gram mager lendenbiefstuk  
1 rode ui, in dunne ringen  
4 komkommers, in julienne reepjes  
3 winterpenen, in julienne reepjes  
4 paprika's, in julienne reepjes  
250 gram sperziebonen, gaar en afgekoeld  
1 stengel citroengras, fijngesnipperd  
2 el fijngesnipperde lente-uitjes  
Sap van 2 limoenen  
1-2 eetlepels vissaus (suikervrij)  
2-4 rode pepertjes, in ringetjes, ter garnering  
Verse koriander, tuinkers en muntblaadjes, ter garnering

Gril de lendenbiefstuk half gaar en laat het 10-15 minuten staan.  
Snijd het afgekoelde vlees in dunne plakjes en leg deze in een grote kom.  
Voeg ui, komkommer, winterpenen, paprika's, sperziebonen en citroengras toe.  
Voeg de lente-uitjes toe en schep de salade door elkaar. Voeg limoensap en vissaus toe.  
Serveer de salade op kamertemperatuur of koud. gegarneerd met de pepertjes, koriander, tuinkers en munt.

