



Salade met runderreepjes en zoete aardappel

Bereidingstijd: 30 min.

Ingrediënten – 2 personen

- 2 mediumgrote zoete aardappelen
- 100 g bladspinazie of sla
- 1 bot radijzen
- 1/3e rode kool
- 300 à 400 g rundsvlees (ik heb minuutsteak gebruikt)
- 1 el sojasaus
- 3 el pinda- of olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 à 2 cm gember
- peper en zout



Zo maak je het

Schil eerst de **zoete aardappelen** en snijd ze in gelijke blokjes. Kook gaar in licht gezouten water. Dat duurt ongeveer 10 minuten, afhankelijk van hoe groot de blokjes zijn. Giet af en hou opzij.

Snijd de **rode kool** in kleine stukjes. Je kunt de kool ook raspen, maar daar heb ik het geduld niet voor =P. Knip de **radijzen** van het bot. Spoel de rode kool en de radijzen schoon en was de **spinazie** of de **sla**. Snijd de radijzen in dunne schijfjes en zet ook de groenten even aan de kant.

Snijd het **rundsvlees** in de breedte in even dikke reepjes. Verhit 1 eetlepel **olie** in een pan. Schil de **knoflook** en pers uit in de olie. Laat kort bakken. Zorg ervoor dat de look niet aanbrandt, want dan smaakt hij niet meer lekker. Voeg dan het vlees toe. Rasp de **gember** erover en bak tot de runderreepjes gaar zijn. Giet er als laatste de **sojasaus** over en kruid af met peper.



Verdeel de bladspinazie of de sla over 2 borden. Schik er de zoete aardappel, de rode kool en de schijfjes radijs op. Giet er de rest van de olie over en kruid met peper en zout. Werk af met de runderreepjes.

Smakelijk!