

MAROS

Vers Vlees

KALFS RIBEYE MET AVOCADOSALSA

INGREDIËNTEN (2 PERSONEN)

🕒 25 MIN.

- ✓ 2 kalfsribeyes
- ✓ 1 avocado
- ✓ 2 tomaten
- ✓ verse koriander
- ✓ limoen
- ✓ 4 el zure room
- ✓ 0.5 tl komijn
- ✓ 0.5 tl koriander
- ✓ olijfolie
- ✓ zout
- ✓ peper

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Ontdoe de avocado van zijn pit. Snijd het vruchtvlees fijn.
- ➔ Zet kokend water op het vuur en snijd met een mes een kruisje in de boven en onderkant van de tomaat. Leg in het kokend water totdat het vel loslaat. Verwijder het vel. Snijd de tomaat doormidden en haal de pitjes eruit. Snijd het overgebleven deel in stukjes.
- ➔ Snijd de verse koriander fijn. Pers een halve limoen uit. Mix de limoen met de verse koriander, zure room, komijn, gemalen koriander, tomaat en avocado en breng op smaak met peper en zout.
- ➔ Verhit boter en olie in een koekenpan. Bak de kalfsribeye aan beide kanten in circa 5 minuten goudbruin en breng eventueel op smaak met een beetje zout en peper. Serveer met de avocadosalsa.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949