



ingrediënten (2 personen)

- 125 gram bami of mihoen
- 1/2 komkommer
- 1/2 bosje radijs
- 75 gram waterkers
- 6 eetlepels Japanse sojasaus
- 4 eetlepels rijst azijn
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel geraspte mierikswortel
- 1 theelepel sesamololie
- 2 kleine biefstukken
- 1 eetlepel olie
- 2 eetlepels geroosterd sesamzaad

Bereiding.

Breek de bami of de mihoen door midden en bereid het volgens de gebruiksaanwijzing. Giet de mihoen af en spoel ze onder koud water af. Schil de komkommer en snijd hem in reepjes. Snijd het radijs blad af en was het. Snijd de radijsjes in partjes. Verwijder de harde steeltjes van de waterkers. Klop in een slas chaal de sojasaus, rijst azijn, suiker, mierikswortel en sesamololie tot een dressing. Bestrijk de biefstukjes met olie. Verhit de grillpan en bak de biefstukjes op hoog vuur in 4 minuten rondom bruin en van binnen ros. Laat het vlees 1 minuut op de snijplank rusten en snijd het dan in dunne plakjes. Verdeel de mihoen over twee borden. Meng de waterkers, radijs blad en komkommer met de dressing. Schep de salade op de mihoen en verdeel de radijsjes erover. Leg de biefstuk plakjes op de salade en bestrooi ze met sesamzaad, zout en peper.