

TABOULÉ MET RUNDERBEEFREEPJES, MUNT EN CITROENRASP

Koude bereiding en presentatie voor horeca en foodservice.

Ingrediënten

- Taboulé (Smiling Cook)
- Runderbeefreepjes gegrild (MAQS About Meat)
- Komkommer
- Tomaat
- Rode ui
- Verse munt
- Verse peterselie
- Citroen
- Olijfolie
- Griekse yoghurt
- Zwarte peper
- Zeezout



Vorbereitung

- 1 Laat de taboulé gecontroleerd ontdooien in de koeling.
- 2 Laat de runderbeefreepjes gecontroleerd ontdooien in de koeling.
- 3 Snijd komkommer, tomaat en rode ui fijn.
- 4 Hak munt en peterselie grof.
- 5 Meng olijfolie met citroensap, citroenrasp, peper en zout.
- 6 Meng de taboulé luchtig met komkommer, tomaat, rode ui en kruiden.
- 7 Meng de runderbeefreepjes licht met citroenolie.
- 8 Werk af met yoghurt en extra citroenrasp.

Bereiding

- 1 Verdeel de taboulé luchtig over een koud bord of schaal.
- 2 Leg de runderbeefreepjes bovenop de salade.
- 3 Lepel kleine dotten yoghurt rondom het vlees.
- 4 Werk af met munt, peterselie en citroenrasp.
- 5 Serveer koud.