



Steaks met Creoolse salade

Voor 4 personen
Bereidingstijd 15 minuten

Wat heeft u nodig:

- 2 Weylander Biefstukken XXL of 2 Weylander Rib-eyes
- 1 rode en 1 gele paprika
- 3 grote uien
- 1 peperoni (zoete peper)
- 2 tomaten
- (olijf)olie en azijn
- citroensap
- zout & vers gemalen peper



Bereidingswijze:

Maak eerst de barbecue aan, wanneer u begint met de Creoolse salade. Voor een beschrijving van de beste [barbecuetips](#) [klickt u hier](#).

De paprika, peperoni en uien wassen en fijnsnijden.
De tomaten in blokjes snijden en bijvoegen aan de paprika/uienmix en alles goed mengen.
De salade op smaak brengen met zout & peper en zo nodig aanmaken met (olijf)olie, azijn of citroensap.

Gebruik een beetje (olijf)olie om de steaks mee in te smeren en plaats hem op het rooster
Laat het vlees de gewenste kleuring krijgen
Draai de steak 45 graden, zodat er mooie grillstrepen ontstaan
Draai het vlees om en herhaal de vorige stap
Strooi na het bakken de Weylander kruidenmelange over de steaks

Serveer bijvoorbeeld met een in de as gepofte aardappel met zure room en bieslook.

Kijk voor meer recepten op : www.weylander.nl

