

## Rosbief met komkommersalade en Chinese noedels



### Ingrediënten: (10 personen)

- |                        |                         |                        |
|------------------------|-------------------------|------------------------|
| • 2 stuks diamant haas | • bieslook (half bosje) | Dressing:              |
| • peper en zout        | • kervel (half bosje)   | • 2 dl fond            |
| • olijfolie            | • 2 sjalotjes           | • 1 dl aceto balsamico |
| • 4 komkommers         |                         | • 1 dl olijfolie       |
| • 2 sjalotjes          |                         | • 2 sjalotjes          |
| • noedels              |                         | • 1 teen knollook      |

### Bereiding

#### Vlees:

Vlees peperen en zouten en insmeren met olijfolie. Vlees in een droge hete pan aanbakken. Vlees op een rekje leggen, 7 minuten op 180 °C in de oven, daarna af laten koelen.

#### Komkommer salade:

De komkommer schillen en doormidden snijden (in de breedte). De komkommers met de mandoline schaven op maximale stand. Sjalotjes snipperen. Komkommer met peper, zout en sjalotje onder druk wegzetten (30 minuten). Het lekvocht afgieten op smaak brengen met olijfolie, peper en zout.

#### Noedels:

Water met zout aan de kook brengen. Sjalotjes snipperen en kruiden fijnsnijden. Sjalotjes samen met de noedels laten koken. De noedels loshalen met een vleesvork. Als de noedels gaar zijn, afgieten en op een schaal uitspreiden. Olijfolie en de kruiden door de noedels mengen. Als het op smaak is er rolletjes van maken met een vleesvork. Deze rolletjes op een bord leggen en afdekken met plastic en olie.

#### Dressing:

Sjalotjes en knoflook snipperen. Sjalotjes aanfruiten in olie en de knoflook aan toevoegen. Dit blussen met fond en tot de helft in laten koken. Aceto balsamico met de olijfolie tot een dressing roeren. Hierbij de ingekookte fond toevoegen.

Serveren: komkommersalade op bordjes verdelen. Vlees in dunne plakjes snijden en erop leggen. Hierop de pasta en garneren met de dressing.