**Salade met steak, gegrild fruit en groenten**

kiwi

mango

watermeloen

verse ananas

bakbananen

avocado

citroen

uien

lente-uitjes

veldsla

half gedroogde tomaatjes

wortelen

basilicum

olijfolie

peper en zout

mosterd

ketchup

balsamico

zoete sojasaus

**Voorbereiding.** Snijd centimeter dikke schijven uit een watermeloen. Neem een grote ring en steek cirkels uit de schijven. Doe net hetzelfde met een ananas en met kleinere ringen, met de kiwi’s en een mango. Schil en verwijder de pit uit een avocado en snijd die op schijven. Wentel die in citroensap. Halveer een paar bakbanaantjes maar laat ze in de schil. Schil grote uien en snijd ze op schijven van een centimeter dik. Verwijder het meeste groen van een bussel lente-uitjes en verwijder de worteldraadjes. Schil een paar wortelen en snijd ze in de lengte in repen. Was een pak veldsla. Laat een handvol half gedroogde tomaatjes op olie uitlekken. Breng een biefstuk op kamertemperatuur. Verwarm een contactgrill.

**Vinaigrette**. Maak een vinaigrette van ongeveer gelijke hoeveelheden mosterd, olijfolie, rode balsamico, zoete sojasaus en ketchup. Klop op tot een homogene massa met een staafmixer of een ander geschikt keukenapparaat.

**Bereiding**. Grill alle fruit en groenten afzonderlijk in de contactgrill, tot een grillpatroon zichtbaar wordt. Houd de gegrilde ingrediënten afgedekt warm in een oven op 85°C. Wrijf een steak, type dunne lende, in met peper en zout. Grill 4 minuten in de contactgrill, zonder deze te openen. Laat de steak afgedekt een paar minuten rusten. Snijd het vlees daarna met een elektrisch mes in reepjes.

**Afwerking**. Neem een voorverwarmd dienbord en leg in het midden een hoopje veldsla. Leg er de andere ingrediënten naar eigen inzicht en inspiratie op. Werk af met de vinaigrette en met kroontjes basilicum.