



Vlees & gevogelte

Filet americain met salsa van koolrabi en olijven

Voor 12 glaasjes

- 400 g filet americain natuur (beenhouwerij)
- 1 bosje radijzen
- 1/2 koolrabi
- 170 g hummus (versmarkt)
- 100 g ontpitte zwarte olijven (blik)
- 12 appelkappertjes (bokaal)
- 4 eetl. sesamolie
- zwarte peper (molen)
- zout

Voorbereiding (15 min.)

- Spoel de olijven onder koud water en laat uitlekken. Hak grof.
- Schil de koolrabi en snij samen met de radijzen in heel fijne blokjes.
- Meng de filet americain met de hummus en kruid goed met zwarte peper en zout.

Bereiding (10 min.)

- 1 Meng de blokjes koolrabi en radijs met de olijven, de sesamolie, zwarte peper en zout.
- 2 Verdeel de filet americain over 12 glaasjes.
- 3 Verdeel er de salsa over en leg in elk glaasje een appelkappertje.