

## **Saures Rindfleisch**

### *Rundvleessalade*

650 gr. mager rundvlees, gekookt  
zout en peper  
2 rode uien  
pompoenpitolie  
azijn (witte wijnazijn, appelazijn, etc.), evt. verdund met water  
2 hardgekookte eieren  
evt.: gekookte pronkbonen (kievitsbonen, kidneybonen...)  
evt.: 30 gr. mierikswortel

Snij het gekookte rundvlees (dwars op de draad) in flinterdunne schijven en leg ze op een bedje van sla (rucola, veldsla, iceberg...), of gewoon zonder de sla, op 4 borden.

Kruid het vlees met zout en peper en bestrooi het met dun gesneden uienringen en evt. een handje gekookte bonen. Meng de pompoenpitolie met de appelazijn-water en besprenkel er de salade mee. Bestrooi het met vers geraspte mierikswortel en leg er schijven gekookt ei op.