



Steakstreifen auf buntem Salat

mit Asia-Dressing und Orangen-Mayo-Dip



30-40min



2 Personen

Heute schwelgen wir in Farben und Aromen! Zu den zarten Rindersteakstreifen gibt es Vitamine satt: Ob Süßkartoffel, Orange, Gurke, Karotte oder Romanasalat - sie alle sind zur Stelle, um dich und deine Lieben auf wohlthuende Weise zu sättigen. Erdnüsse, Chili, Limette und Sojasauce verfeinern mit einem asiatischen Touch.

- 1 Süßkartoffel
- 2 Karotten
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Minigurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 rote Thai-Chilischote
- 1 Päckchen Sojasauce ^{1,6}
- 1 Packung Rinderhüftsteak

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Energie 703.0kcal, Fett 33.3g, Eiweiß 39.9g, Kohlenhydrate 39.9g



4. Erdnüsse hacken

2. Orange vorbereiten

5. Fleisch braten

3. Salat schneiden

6. Salat mischen

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(c50c8b7b2cc2cf9ff925edec0ee94c0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bed43dc33ecdde61e2f76c8f5517125_img.jpg\)](#) [!\[\]\(047f882704cdc566325d0a83645d692e_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**