

## ***Roodlof met verse tonijnfilet en Arend winter***

### Ingrediënten ( 4 pers.)

2 stronken roodlof (of witlof)

300 gr verse tonijnfilet

2 dl Arend winter

2 bosuitjes

2 eetlepels fijngeknipte bladpeterselie

3 zongedroogde tomaatjes op (olijf)olie

75 gr gemengde sla

vers gemalen peper

zout

- Bosuitjes in schuine stukjes van 2 cm snijden, afspoelen en laten uitlekken in een vergiet
- 8 mooie blaadjes roodlof (of witlof) van de stronken verwijderen, afspoelen en laten uitlekken in een vergiet
- Tonijnfilet in dunne reepjes snijden en met peper en weinig zout bestrooien
- Olie goed verwarmen in een wok of koekenpan met anti-aanbaklaag en de reepjes roerbakken
- Gesneden bosuitjes erbij doen en omscheppen
- Vervolgens het winterbier Arend winter toevoegen en nog 2 à 3 minuten verwarmen
- Op smaak brengen met peper & zout
- Gemengde sla over de borden verdelen
- De blaadjes roodlof (of witlof) gelijkmatig met de reepjes en de saus vullen en op de sla leggen
- Garneren met fijngeknipte bladpeterselie en flinterdun gesneden reepjes zongedroogde tomaatjes, vergezeld van warme toast of ciabatta
- Serveren met een goed gekoeld glas Arend winter

Eet smakelijk !



Kerkstraat 24, B-9550 HERZELE - +32 (0)53 62 23 02  
www.brouwerijderycck.be - brouwerij.de.ryck@skynet.be