



## Salade met struisvogel en koriander/sinaasappeldressing

### Ingrediënten

- 2 kleine struisvogelbiefstukken
- 20 g boter
- 2 sinaasappels
- 1 dl gevogeltefond
- 3 el gehakte verse koriander
- 3 el notenolie
- 100 g veldsla
- 100 g rucola
- 25 g pecannoten
- Peper
- Zout

### Bereiding

Schil de sinaasappels dik (het wit meeschillen) en snij de partjes tussen de vliezen uit. Vang het sap op en pers het resterende sap uit de sinaasappels. Doe het sap met de fond in een steelpan en laat dit 3 minuten inkoken. Af laten koelen. Hak de pecannoten grof. Voeg de koriander en notenolie toe aan de afgekoelde dressing. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Vermeng de veldsla en rucola met de helft van de dressing. Bak de struisvogel biefstukken in de boter in 4-5 minuten van buiten bruin en van binnen rosé. Haal ze uit de pan, bestrooi ze met peper en zout en snij ze schuin in plakjes. Schenk de rest van de marinade bij het bakvet en roer de aanbaksel los.

### Tip

Leg de salade op de borden. Verdeel de partjes sinaasappel en de struisvogel plakjes over de salade. Schenk de warme dressing erover en bestrooi tot slot met de gehakte pecannoten.

## Struisvogelfilet met verse ananas en een fruitsausje

### Ingrediënten

- 4 struisvogelbiefstukken
- Vloeibare honing
- 1 glaasje cognac
- Kippenbouillon
- 1 verse ananas
- 200 g frambozen
- Sap van 1 sinaasappel
- Margarine
- Kristalsuiker
- Peper
- Zout

### Bereiding

Bak de biefstukken in een braadpan mooi bruin. Verminder het vuur en kruid het vlees met peper en zout. Smeer het in met de honing wanneer het bijna gaar is, en laat het daarna op een zacht vuur karamelliseren aan beiden zijden. Flambeer het vlees met de cognac. Haal de struisvogelsteaks uit de pan en hou ze warm. Giet het sinaasappelsap en eventueel kippenbouillon in de pan. Roer alles goed door en bind eventueel de saus. Proef na en laat de frambozen 2 minuten warmen in de saus. Schil de ananas, snij hem in schijven en haal er de harde kern uit. Bak de schijven in de pan op een matig vuur en bestrooi ze met wat suiker.

Meer recepten vindt u op [www.franklangedijk.nl](http://www.franklangedijk.nl), voor de directe link scan de QR-code:

