

Tagliata di Manzo van bavette

👤 6 personen ⌚ 30 minuten 🔥🔥🔥🔥 Eenvoudig

Ingredienten & benodigdheden

- | | |
|--|----------------------|
| - Bavette | Benodigdheden: |
| - Onbewerkt zeezout en Kolenboertje pepermix | - BBQ |
| - Verse rucola | - Kernthermometer |
| - Extra vierge olijfolie | - BBQ handschoenen |
| - Sap en rasp van een citroen | - Tang |
| - Takje rozemarijn | - Kaasschaaf of rasp |
| - Parmigiano reggiano | - Serveerplank |
| - Balsamicoazijn | |



1. Laat het vlees op kamertemperatuur komen en dep het goed droog, dit geeft een mooie korst tijdens het grillen.
2. Steek de BBQ aan en breng deze met een volledig directe opstelling naar een temperatuur van 230-250 graden.
3. Snijd de rozemarijn fijn en meng dit met 4 á 5 eetlepels olijfolie en het sap en de rasp van de citroen.
4. Optioneel kun je voor het grillen de steak met het oliemengsel instrijken, maar let wel op dat de rozemarijn snel zal verbranden.
5. Grill de bavette direct boven het vuur tot een kerntemperatuur van 52-54 graden.
6. Laat het vlees 10 minuten rusten voor je het aansnijdt.
7. Snijd de bavette haaks op de draad in zo dun mogelijke plakjes.
8. Bedek de serveerplank met een bedje van rucola en leg het vlees er bovenop.
9. Bestrooi met peper en zout en besprenkel gelijkmatig met de citroen-rozemarijnolie.
10. Maak af met een mooie laag Parmezaan, en genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl