

Entrecote steak met truffel aioli en gegrilde groenten

👤 2 personen ⌚ 45 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2 entrecote steaks
- Olie
- Kolenboertje pepermix en zeezout
- Truffel aioli
- 3 el mayonaise
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 tl citroensap
- 1 el truffelolie
- Zout naar smaak
- Gegrilde groenten
- 1 courgette
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 aubergine
- BBQ met volledig directe opstelling
- Plancha of gietijzeren rooster
- Kernthermometer



1. Meng voor de truffel aioli alle ingrediënten goed met elkaar. Dit kun je de avond van te voren al doen zodat de smaken goed intrekken.
2. Laat de entrecote steaks op kamertemperatuur komen en dep ze goed droog.
3. Maak je Kamado klaar voor directe én indirecte hitte, 180-200 graden.
4. Leg aan één kant een gietijzeren plancha.
5. Snijd de groenten in dunne, gelijkmatige plakken en grill ze met wat olie op de plancha tot ze goudbruin en gaar zijn.
6. Grill de entrecote steaks boven direct vuur, draai ze regelmatig voor een mooie egale korst.
7. Haal ze bij een kerntemperatuur van 48-50 graden van de BBQ en laat ze een paar minuutjes rusten.
8. Snijd het vlees in dunne plakjes en maak af met peper en zout.
9. Serveer met de truffel aioli en de gegrilde groenten.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl