

Surf & Turf Fajitas

Met bavette en gamba's

👤 8 personen

🕒 4 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- Surf

- 1 kg Gamba's
- 20 ml limoensap
- 20 ml sojasaus
- 3 gram chipotlepeper
- 2 gram korianderpoeder
- 2 gram komijnpoeder
- 1 gram knoflookpoeder
- 1 gram uienpoeder
- 1 gram zeezout
- 1 gram zwarte peper

- Turf

- 1 kg Bavette
- 120 ml limoensap
- 120 ml sojasaus
- 120 ml zonnebloemolie
- 60 gram bruine basterdsuiker
- 5 gram komijnpoeder
- 4 teentjes knoflook, fijngesneden of geperst
- 2 gram zwarte peper
- 1 rode peper, fijngesneden

- Toppings

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 grote uit
- Maïstortillas
- Verse koriander

- Chipotle mayonaisse

- 200 ml neutrale olie
- 1 ei
- 1 tl mosterd
- 1 el limoensap
- Chipotle pepers in adobosaus
- Snufje zout

- Benodigdheden

- Kernthermometer
- Plancha (of een grote skillet)
- Spatel
- Staafmixer
- Mengbeker

Bereiding

- Snijd de bavette met de draad mee in 2 á 3 gelijkmatige stukken, afhankelijk van de grootte van je bavette. Zo kan de marinade er goed intrekken.
- Doe alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom en meng het goed door elkaar.
- Doe de bavette in de kom en haal ze goed door de marinade. Zet de kom in de koeling en laat voor minimaal 3 uur marineren.
- Neem een tweede grote kom en doe alle ingrediënten voor de marinade hierin.
- Meng alles goed door en doe de gamba's erbij, haal ze goed door de marinade en zet ook deze kom voor 3 uur in de koeling.
- Steek je BBQ aan en breng deze naar een hoge temperatuur van 220 graden, volledig direct.
- Maak terwijl de BBQ warm wordt vast de chipotle mayonaisse; doe de olie in een hoge mengbeker, gevolgd door het ei, limoensap, mosterd, chipotle peper en een snufje zout.
- Zet de staafmixer onderin de beker en begin met mixen. Haal de staafmixer langzaam naar boven, je zult zien dat de mayonaisse zich dan snel begint te vormen.
- Maak de paprika's en de ui schoon en snijd ze julienne (in reepjes).



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl

Bereiding

- Leg de plancha (of een skillet) aan één kant van de BBQ en laat deze warm worden
- Grill de bavette op het rooster boven het directe vuur.
- Voor de bavette houden we een kerntemperatuur van 52 á 53 graden aan voor een perfect medium rare resultaat.
- Wanneer de bavette rond de 40 graden is, doe je wat olie op de plancha en grill je hierop de groenten.
- Zodra de groenten gaar zijn doe je deze in een pannetje om het warm te houden.
- Grill vervolgens de gamba's op de plancha. Om en om, tot ze mooi roze van kleur zijn.
- LET OP: Door de olie in de marinade is de kans op steekvlammen aanwezig, dus doe altijd je BBQ voorzichtig open om backdraft te voorkomen. (spontane steekvlammen door een plotselinge grote hoeveelheid zuurstof in de BBQ)
- Haal de bavette en de gamba's van de BBQ en maak de plancha schoon met wat keukenpapier.
- Bak tot slot de maïstortillas om en om op de plancha. Ongeveer 20 seconden per kant.
- Snijd de bavette na ongeveer 5 minuten rust, haaks op de draad in dunne plakjes.
- Maak dan de fajitas op: Begin met een laagje chipotle mayonaisse, gevolgd door wat groenten, een paar plakjes bavette en 2 á 3 gamba's. Top af met wat verse koriander.
- Dat is 'm dan! Een absoluut feestje van de BBQ, eet smakelijk!

Surf & Turf Fajitas Met bavette en gamba's



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl