

Steak tartaar van longhaas op gegrilde brioche

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de spiesen:

- 300 g longhaas
- 1 kleine sjalot, zeer fijn gesnipperd
- 1 el kappertjes, fijngenhakt
- 1 el cornichons (kleine augurkjes), fijngenhakt
- 1 el verse peterselie of bieslook, fijngenhakt
- 1 tl grove mosterd
- 1 el mayonaise
- 1 tl Worcestershiresaus
- Zout en peper
- 4 kleine eidooiers
- Brioche brood
- Olijfolie

Benodigdheden:

- Uitbeenmes (goed geslepen!)
- Mengkom
- BBQ, direct 160 - 180 graden

- Ontzeen de longhaas en verwijder de vliezen en opliggend vet.
- Snijd de longhaas in dunne reepjes, en vervolgens in kleine blokjes.
- Tip: Je kunt de longhaas een half uurtje van te voren licht vriezen zodat het vlees een stevigere structuur krijgt, zo kun je het makkelijker snijden.
- Snijd de overige ingrediënten fijn en meng alle ingrediënten goed door elkaar in een kom.
- Steek je BBQ aan en snijd het brioche brood in plakken van zo'n 2cm dik.
- Grill de brioche plakken kort boven het vuur zodat ze een mooi geroosterd laagje krijgen en ze krokant gebakken worden.
- Serveer de steak tartaar op de plakken brioche en maak iedere portie af met een eidooier in het midden.
- Maak eventueel af met een citroenpartje voor frisheid, of wat Parmezaanse kaas voor een extra umami kick!
- Top af met wat zeezout.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl

Picanha tournedos met knolselderij-puree en rode wijnsaus

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de picanha tournedos

- 600-800 gr picanha (staartstuk)
- Kolenboertje pepermix en zeezout

Voor de rode wijnsaus

- 200 ml droge rode wijn
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 takjes tijm
- 100 gr roomboter, koud in blokjes
- 1 el balsamicoazijn
- Zout en peper

Knolselderijpuree

- 700 gr knolselderij, in blokjes
- 1 grote aardappel, in blokjes
- 2 tenen knoflook
- 200 ml volle melk
- 100 ml slagroom
- 50 gr roomboter
- nootmuskaat

Benodigdheden

- BBQ, indirect/direct 150/180 graden.
- Slagerstouw
- Uitbeenmes
- Dutch oven of grote pan
- Sauspan
- Aardappelstamper
- Rookchunks van rode wijnvaten

- Doe de knolselderij en aardappel in blokjes samen met de knoflook in een grote pan met ruim kokend water en laat dit met een snuf zout beetgaar koken, in zo'n 15 - 20 minuten.
- Giet af en laat even uitwasemen. Stamp het fijn en maak af met de boter, melk, slagroom, peper en zout, nootmuskaat en optioneel met wat truffelolie.
- Snijd de picanha in 4 gelijkmatige steaks en rol ze op met de vetkap naar buiten. Bind ze goed op met slagerstouw om er een tournedos van te maken.
- Gaar ze indirect met wat rookchunks tot 46 graden in de kern.
- Maak ondertussen de rode wijnsaus door alles met elkaar te mengen. Laat het tot 1/2 inkoken en maak af met koude klontjes boter. Haal het eventueel door een zeef voor een gladde saus.
- Maak de BBQ direct op 180-200 graden en grill de vetkap krokant, tot een kern van 48 graden.
- Serveer de picanha tournedos met de knolselderijpuree en rode wijnsaus.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl

Bread pudding van suikerbrood met custard en cranberry's

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

- 1 Fries suikerbrood (zo'n 800 gr)
- 100 gr gedroogde cranberry's
- 50 gr rozijnen
- Roomboter om de skilletts mee in te vetten

Voor de custard

- 600 ml volle melk
- 300 ml slagroom
- 6 eieren
- 150 gr kristalsuiker
- 2 tl vanille extract
- 2 tl sinaasappelrasp
- snufje zout
- 2 el donkere rum
- Rietsuiker

Toppings (optioneel)

- Verse slagroom
- Poedersuiker

Benodigdheden:

- BBQ, indirect 160 graden
- Grote mengkom
- 2 medium of 4 kleine skilletts
- Fijne rasp
- Garde

- Snijd het suikerbrood in gelijkmatige blokjes van zo'n 2 bij 2 cm en meng ze in een kom met de cranberry's en rozijnen.
- Meng voor de custard alle ingrediënten in een grote kom en mix het tot een glad geheel.
- Vet de skilletts in met roomboter en vul ze met het suikerbrood, de cranberry's en rozijnen.
- Giet de custard gelijkmatig over de skilletts en druk het brood wat aan, zodat alles goed onder de custard staat.
- Laat het 10 minuten staan zodat het brood de custard goed kan absorberen.
- Zet de skilletts indirect in de BBQ en laat ze 30 minuten goudbruin garen.
- Bestrooi ze na 15 minuten met wat rietsuiker zodat je een mooi krokant laagje aan de bovenkant krijgt.
- Haal ze na 30 minuten van de BBQ en serveer met verse slagroom en eventueel wat poedersuiker.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl