

Winterse Bavette rollade met paddenstoelen en pepersaus

👤 6 personen

🕒 1.5 uur



Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

- 1 bavette van 1,2 tot 1,5 kg

Voor de vulling

- 300 g kastanjechampignons (of mix paddenstoelen), fijnggehakt
- 1 ui of sjalot, fijngesnipperd
- 4 tenen knoflook, fijnggehakt
- 2 tl verse tijmblaadjes (of 1 tl gedroogd)
- 1 el olijfolie of roomboter om te bakken
- Zout en versgemalen zwarte peper

Voor de pepersaus

- 1 sjalot, fijn gesnipperd
- 1 el roomboter
- 150 ml runderfond
- 200 ml slagroom
- 1 tot 2 tl Kolenboertje pepermix (begin met 1 tl, later bijsturen)
- 1 tl grove mosterd (optioneel)
- 1 scheutje cognac, whisky of bourbon (optioneel)
- Zout naar smaak

Benodigdheden:

- BBQ, half indirect 150 C
- Slagerstouw
- Rookchunk appelhout
- Sauspannetje
- Skillet
- Kernthermometer

- Steek je BBQ aan en breng naar een temperatuur van 150 graden, half indirect.
- Snijd de paddenstoelen in plakken en de knoflook en sjalot fijn.
- Zet een skillet boven het vuur in de directe zone en bak de champignons bruin in roomboter.
- Als ze gekleurd zijn voeg je de knoflook en sjalot toe, bak dit mee tot ze glazig zijn.
- Breng op smaak met peper, zout en verse tijm. Haal het dan van het vuur en laat het volledig afkoelen.
- Vlinder je bavette door hem aan één kant in te snijden, zodat je hem kunt omklappen als een boek. Zo maak je van de bavette één groot oppervlak.
- Bestrooi de binnenkant met peper en zout, en verdeel de paddenstoelenvulling over het oppervlak.
- Rol de bavette dan met de draad mee tot een strakke rollade. Door met de draad mee te rollen kun je er straks tegen de draad dunnen plakken van snijden als hij klaar is.
- Snijd 5 á 6 stukken touw af en knoop de bavette rollade stevig vast.
- Voeg 1 á 2 rookchunks toe aan de BBQ en leg de bavette rollade in de indirecte zone.
- Laat de bavette garen tot 50 á 52 graden en laat hem dan op een plank zo'n 10 minuten rusten.
- Terwijl de sappen in het vlees zich weer rustig verdelen, maak je de pepersaus.
- Zet een sauspan boven het vuur en bak een fijngesneden sjalot in roomboter glazig.
- Voeg 2 tl pepermix toe en bak dit even mee zodat de aroma's vrijkomen.
- Blus het na een minuutje af met de fond, en laat dit 3 tot 5 minuten inkoken.
- Voeg de slagroom toe en laat indikken tot een stevige saus.
- Breng op smaak met mosterd en de rest van de pepermix.
- Snijd de touwtjes door en haal ze eraf, snijd dan de bavette rollade in mooie plakken en serveer met de pepersaus. Eetsmakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl