

Loaded Fries met bavette en chimichurri-mayonaise

👤 4 personen ⌚ 45 min. 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de Loaded fries:

- 1 kg bavette
- Peper en zout naar smaak
- 1 kg verse friet
- 2 l neutrale olie
- The Rub Club Chimichurri
- Parmezaanse kaas

Voor de chimichurri-mayo:

- 250 ml olijfolie
- 1 ei
- 1 tl mosterd
- 1 tl rode wijnazijn
- 1.5 el The Rub Club Chimichurri

BBQ opstelling:

- 200 °C volledig direct

Benodigdheden:

- Dutch oven
- Kernthermometer
- Staafmixer en mengbeker

- Steek je BBQ aan en maak deze volledig direct op een temperatuur van 200 graden.
- Zet aan één kant de Dutch oven en vul deze voor 2/3 met olie.
- **Let op:** Frituren in je BBQ kan gevaarlijk zijn, zorg dat je **altijd** de deksel van de pan bij de hand hebt en op altijd de deksel van je BBQ voorzichtig, om steekvlammen te voorkomen.
- Grill de bavette boven direct vuur tot een kerntemperatuur van 52 graden.
- Als de olie 180 graden is, bak je de frieten tot ze goudbruin en krokant zijn, dit duurt zo'n 10 minuten.
- Doe alle ingrediënten voor de mayonaise in de mengbeker en maak er met een staafmixer een gladde mayonaise van.
- Als de bavette op temperatuur is laat je deze 5 tot 7 minuten rusten, voor je hem tegen de draad in dunne plakjes snijdt.
- Serveer de friet in een pannetje met daarop de bavette, afgemaakt met de chimichurri-mayo en een flinke lading geraspte Parmezaanse kaas.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**
www.kolenboertje.nl

