



Hoofd gerecht

Runderbavette
met chimichurri en verse friet



Runderbavette

met chimichurri en verse friet

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Bavette:

440 gr runderbavette
(Creekstone USA)

2 gr knoflookpulp

8 gr laurier

16 gr rozemarijn

16 gr tijm

peper en zout naar smaak

Chimichurri:

8 gr bruine bastardsuiker

0,5 gr lime peper

1,3 gr smokey beast spicemix

0,5 gr gemalen komijnzaad

8 ml rode wijnazijn

40 ml olijfolie

35 gr rode paprika

35 gr groene paprika

2 gr rode peper

25 gr rode ui

20 gr brunoise tomaat

1,3 gr knoflookteentjes

6 gr peterselie

2 gr oregano

200 gr frites

60 gr mayonaise

1 st groene courgette

4 st bamboeprikkers

Mise en place

Maak de bavette schoon en marineer 'm met alle kruiden, peper, zout en de olie. Laat het 24 uur intrekken. Gril de bavette rondom op de BBQ. Zet de bavette daarna in een heteluchtoven van 90°C, tot een kerntemperatuur van 51°C is bereikt.

Was de courgette en snij de kontjes eraf. Snij hem vervolgens in de lengte doormidden en daarna 1x in de breedte. Marineer de courgette met de kruiden en de olie. Steek er een bamboeprikker doorheen en gril ze op de BBQ.

Was de paprika's en maak deze schoon. Snij de paprika in fijne brunoise en doe hetzelfde met de rode peper.

Pluk de verse kruiden en hak deze fijn. Hak ook de knoflook. Maak de uien schoon en snipper ze. Meng alle ingrediënten goed door elkaar en breng het geheel op smaak met peper en zout. Bak de friet in ongeveer 7 minuten goudbruin in de frituur op 180°C. Schep de mayonaise in een leuk tijpe.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep de friet in een schaal. Leg de courgette erachter en trancheer de bavette. Strooi er vervolgens wat zeezout flakes overheen. Doe de chimichurri net als de mayonaise in een leuk schaalteje.

HRB Cabernet Sauvignon

HARDYS

Fles 75 cl

08.837.61

Cassis, kruiden, vanille
Chocolade, mint



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras