

GEROOKTE ENTRECÔTE MET ROMESCO

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 3 rode paprika's
- ✓ 600 g entrecote aan een stuk
- ✓ 3 el almond butter
- ✓ 1 teen knoflook
- ✓ 2 tl tabasco
- ✓ 1 el rodewijnazijn
- ⌚ **BEREIDINGSTIJD: 25 MIN**
- ⌚ **WACHTTIJD: 30 MIN**
- ✓ ½ tl gemalen komijn
- ✓ 2 el traditionele olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Week de rooksnippers 30 min. in ruim water. Steek de barbecue aan, gebruik het liefst een firestarter. Schuif de houtskool als deze roodgloeiend is naar 1 kant van de barbecue.
- ➔ Leg de paprika's op het rooster boven de houtskool. Laat het vel van de paprika's in ca. 10 min. zwart worden. Keer ze regelmatig. Neem van de barbecue. Strooi een handje rooksnippers op de houtskool. Leg de entrecote in de aluminium schaal en zet op het deel van de barbecue waar geen houtskool ligt. Doe de deksel op de barbecue. Laat het vlees ca. 15 min. roken en rustig garen. Verwijder ondertussen het vel van de paprika's. Snijd ze in stukken en verwijder de zaadlijsten.
- ➔ Maal de paprika met de staafmixer of keukenmachine. Voeg de almond butter, komijn, azijn, olie, knoflook en tabasco toe. Maal in 10-15 sec. tot een saus. Deze saus heet romesco. Breng op smaak met zout.
- ➔ Neem de entrecote uit de aluminium schaal en leg boven de hete houtskool op de barbecue. Gril het vlees 4-6 min. Keer halverwege. Neem het vlees van de barbecue en laat het 5 min. rusten onder aluminiumfolie. Snijd het in plakken en serveer met de romesco.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*