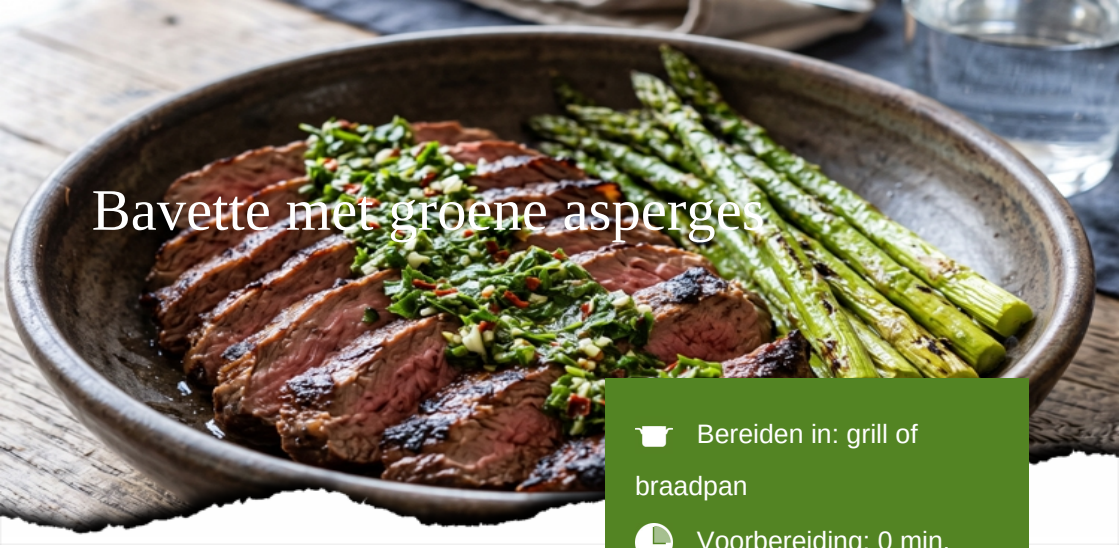


# Bavette met groene asperges

Bereiden in: grill of braadpan

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 600 gram bavette
- 2 eetlepels. extra vergine olijfolie
- 1 teen knoflook, gehakt
- Sap van 1 citroen
- 1 pond asperges, bijgesneden en geschild

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



# Bavette met groene asperges

## Bereiding

Maak de Chimichurri zoals het recept aangegeven.

1. Verwarm de grill op 375 graden of smelt boter in een hete pan
2. Wanneer u grilt besprenkel het vlees met beetje olie en breng op smaak met beetje peper en zeezout
3. Leg de steaks op de grill en grill 4 tot 5 min. per kant. in de pan om en om aanbraden 3-4 min iedere kant, bak ze medium/medium rare.
4. Verpak ze in aluminiumfolie en laat 10 min. rusten

Asperges

1. Meng de olie. knoflook, citroensap in een kom.
2. Zorg ervoor dat alle (geschilde) asperges rondom ingesmeerd zijn.
3. Beetje peper en zout erover.
4. Leg de asperges eventjes op de grill en laat ze schrikken tot ze zacht worden, zelfde geldt voor de pan, ongeveer 2-03 min. per kant.

## Serveren

Snijd steaks in reepjes van 2,5 cm en besprenkel met chimichurri. Serveer met asperges en de resterende chimichurri. Stokbroodje en een lekker glas wijn maken het helemaal af.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten