

Bavette met chimichurri

Bereiden in: bbq/koekenpan

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Ingrediënten voor 4 personen
- 800 gram bavette
- Verse Chimichurri VanOnzeBoer naar smaak
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout
- Eventueel krieltjes en een frisse salade voor erbij

- Energie: ± 440 kcal
- Eiwitten: ± 42 g
- Koolhydraten: ± 3 g
- Vetten: ± 29 g
- De bavette levert vooral veel e

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



Bavette met chimichurri

Bereiding

1. Haal de bavette ongeveer 30 min. voor het bereiden uit de koelkast en bestrijk licht met olijfolie en breng op smaak met peper en eventueel wat zout.
2. Verhit een grillpan of barbecue goed heet. Bak de bavette aan beide kanten mooi bruin en gaar het vlees tot de gewenste gaarheid.

   Voor bavette is rosé – medium rare tot medium – bijzonder lekker.
   Voor bavette kun je ongeveer deze kerntemperaturen aanhouden: Rare: 48–50 °C, Medium rare: 52–55 °C, Medium: 56–60 °C, Well done: vanaf ongeveer 65 °C, Voor bavette zou ik zelf 52–54 °C adviseren. Dan is hij mooi rosé, sappig en mals. Bavette kan bij een hogere kerntemperatuur sneller wat droger en taaier worden.

3. Haal het vlees van het vuur en laat het 5 tot 10 min. rusten. Snijd de bavette daarna met een scherp mes dwars op de draad in mooie dunne plakken.
4. Schep vlak voor het serveren wat Chimichurri over het warme vlees.

   De Chimichurri geeft de krachtige bavette precies dat frisse, kruidige tegenwicht waardoor u steeds weer dat volgende stukje wilt pakken.

Serveren

met krokant gebakken krieltjes en een eenvoudige groene salade

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten