

Carpaccio-rollade van bavette

Wat heb je nodig?

1 bavette
30 gr. verse basilicum (plus wat extra)
handvol rucola
1 teentje knoflook
50 gr. pijnboompitten
80 gr. Parmezaanse kaas
75 ml. olijfolie (voor de pesto) en extra
100 ml. dadel- spekazijn (Oil & Vinegar)
1 el. suiker
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en zorg voor een indirecte zone (ca. 180 a 200 graden).

Rooster de pijnboompitten in een skillet op je barbecue en zet apart.

Doe, voor de pesto in een blender: knoflook, basilicum, ½ handvol rucola, 30 gr. pijnboompitten,

40 gr. Parmezaanse kaas en wat peper en zout en maal dit fijn. Maak op smaak met peper en zout.

Voeg er nu de olijfolie aan toe, net zoveel tot je de gewenste dikte hebt van je pesto. Zet apart.

Snijd de dunnere uiteinden van je bavette en verwijder eventueel overtollig vet.

Begin met de dunnere delen voor je rollade: bestrooi het vlees aan één zijde met peper en zout.

Verdeel hier een beetje rucola, basilicum, Parmezaanse kaas en wat pijnboompitten over.

Rol het vlees op (let op: met de 'draad' over de lengte!) en bind vast met slagerstouw.

Strijk er wat olijfolie over en bestrooi met wat zout.

Gaar de rollade in ca. 30 á 40 minuten tot een kerntemperatuur van 48 graden.

(Draai het vlees in die tijd regelmatig).

Haal de rollade van de barbecue, bestrooi nu de buitenkant met versgemalen peper en laat rusten.

Maak de balsamicosaus: doe de dadel-/spekazijn met de suiker in een skillet en laat inkoken tot een licht stroperig. Zet apart (door het afkoelen zal de saus nog dikker worden)

Gril de steak, direct, tot een kerntemperatuur van ca. 52/54 graden, bestrooi met peper en zout en laat rusten.

Maak de overige rucola aan met wat olijfolie en peper & zout en leg op een bord.

Snijd de rollade in plakken van ca. 1 cm. en leg op de sla.

Snijd de steak schuin in iets dunnere plakken en leg erbij
Sprenkel er wat balsamicosaus over en schep er een flinke lepel pesto naast.

Serveer met de overgebleven saus en pesto

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

Trouwens, als je mijn recepten elke week automatisch in je mailbox wil ontvangen, overweeg dan om mijn [‘vriend’](#) te worden! Op die manier profiteer je van heel veel kortingen op veel producten én daarmee steun je mijn kanaal zodat ik deze video’s kan blijven maken! Win-win...!