

# Gegrilde ossenhaas met pepersaus en koffie

## Wat heb je nodig?

chateau briand (ossenhaas), geportioneerd per persoon

olijfolie

versgemalen zwarte peper

fleur de sel

broccoli (in roosjes van gelijke grootte)

aardappels (van gelijke grootte)

aluminium bakje

handjevol Parmezaanse kaas (geraspt)

trostomaatjes

## Voor de rub:

1 el. knoflookpoeder

1 el. kerriepoeder

1 el. paprikapoeder

½ el. uienpoeder

½ tl. zout

½ tl. gemalen zwarte peper

1 volle tl. gemalen koffie (van goed kwaliteit!)

## Voor de pepersaus:

1 sjalotje, heel fijn gesnipperd

1 knoflookteen, geraspt

1 el. groene peperkorrels (uit een potje, afgegoten)

takje verse tijm

scheut cognac

scheut espresso

scheut slagroom

300 ml. runderbouillon

1 tl. mosterd

## Wat moet je doen?

1. Steek de BGE aan en richt deze in zodat je direct en indirect kunt grillen, temperatuur: ca 200 gr.
2. Snijd de aardappels (tot bijna onderaan) elke mm in en giet of kwast er wat olijfolie over (zorg dat de olie ook in de lamellen komt)
3. Bestrooi met fleur de sel, leg ze in een aluminium bakje en zet op de convector, onder het rooster (dit mag al tijdens het opwarmen van de barbecue)
4. Sluit het deksel van de bbq en bak de aardappels gaar (bestrijk ze af en toe met nog wat olijfolie)
5. Voor de pepersaus: verwarm wat olijfolie in de pannetje
6. Zet hierin het sjalotje met de knoflook aan (pas op: laat niet bruin worden)
7. Doe dan de groene peperkorrels erbij en blus af met wat cognac (flambeer tot de vlammen gedoofd zijn zodat de alcohol eruit is)
8. Doe er nu de bouillon, tijm, espresso en mosterd bij en laat inkoken

9. Maak af met slagroom en versgemalen zwarte peper en zout naar smaak. Houd warm.
10. Bestrijk de broccoliroosjes met olijfolie en bestrooi met wat zout
11. Gril de roosjes eerst direct tot ze mooie grillstrepen hebben
12. Verplaats ze dan naar het rooster boven de aardappelen en bestrooi ze met wat Parmezaanse kaas
13. Sluit het deksel van je BGE en gril verder tot ze beetgaar zijn. Houd warm.
14. Roer alle ingrediënten van de rub door elkaar
15. Bestrijk het vlees met wat olijfolie en strooi de rub erover
16. Gril het vlees, direct, aan beide zijden tot er mooie grillstrepen op staan en gaar de ossenhaas indirect verder tot een kerntemperatuur van ca. 48 graden
17. Laat het vlees rusten (tot een kern van ca. 52 graden of naar wens)
18. Bestrijk de tomaatjes met wat olijfolie en gril deze even direct tot ze open poppen
19. Snijd het vlees in plakjes en leg op een bord
20. Plaats er een hasselback-aardappel naast en wat broccoli en schep de pepersaus over het vlees

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok