

Gemarineerde Skirtsteak Fajitas

Wat heb je nodig?

skirtsteak
1 rode paprika
1 gele paprika
1 grote ui
zoete chilisaus
2 el. srirachasaus
olijfolie
eventueel verse koriander

Voor de tortilla's:

300 gr. water
250 gr. *pan* (=voorgekookt maismeel)
½ tl. zout

Voor de marinade:

1,5 tl. fenegriekpoeder
1 el. komijnpoeder
1 el. versgemalen zwarte peper
1,5 el. paprikapoeder
3 el. olijfolie
snuf cayennepeper
snuf zout
5 á 6 knoflooktenen, geraspt
sap en geraspte schil van 1 sinaasappel
sap en geraspte schil van 1 limoen (of citroen)

Wat moet je doen?

1. Roer, voor de marinade alle ingrediënten door elkaar en snijd het vlees in stukken
2. Leg de steaks 2 a 3 uur in de marinade (in de koeling)
3. Haal eruit en veeg met wat keukenpapier een teveel aan marinade van het vlees weg
4. Steek de barbecue aan en zorg voor een bokkehete temperatuur en directe bereidingswijze
5. Kneed de *pan* (meel) met het water en zout tot een soepel deeg
6. Rol er dan balletjes (ter grootte van een golfbal) en laat ze 5 minuten rusten
7. Verhit ondertussen een skillet op je barbecue tot medium heet (zonder olie of boter!)
8. Pers of sla de deegballetjes tot platte pannenkoekjes en bak deze in ca. 5 minuten gaar (halverwege keren)
9. Snijd de paprika's in reepjes en de ui in ringen en bak de groente in een hete skillet met wat olie tot ze kleuren en geuren
10. Gril de skirtsteaks aan beide zijden direct (hete temperatuur!) tot mediumrare en laat rusten
11. Maak een saus door wat olie, chilisaus en een beetje srirachasaus door elkaar te roeren
12. Snijd het vlees, haaks op de draad, in reepjes en leg deze over de gebakken groente
13. Schep de saus erover en bestrooi eventueel met wat gehakte verse korianderblaadjes

14. Serveer de tortilla's erbij en vullen maar!

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok