

# Ezeltje met provoleta

## Wat heb je nodig?

1 'ezeltje' (vraag je slager of bestel bij Meatlovers)  
provoleta (een stuk waar je plakken van ca. 2 cm per persoon van kunt snijden)  
1 rode ui, in dunne ringen gesneden  
bloem  
olijfolie  
1 vleestomaat, in plakken gesneden  
1 el mosterd  
zout  
versgemalen zwarte peper  
Ralphs "goeie dingen" South American" rub"

## Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een medium temperatuur
2. Ontvries het vlees en verdeel het in stukken (let hierbij op de 'draad' van het vlees:
3. Snijd medaillons van het 'puntige' deel en steaks van 4 cm dik van de rest: zie Ralphs filmpje!)
4. Snijd het vet ruitlings in en bestrijk het vlees met wat mosterd, zout en peper naar smaak en leg op de bbq
5. Gril het vlees aan beide zijden mooi bruin (tot een kerntemperatuur van ca. 56 graden)
6. Bestrooi het vlees met South American Rub "Goeie dingen" van Ralph en laat rusten
7. Verhit op de bbq een skillet met olijfolie en haal de plakken kaas aan beide kanten door de bloem
8. Bestrooi de plakken met Ralph South American rub en bak ze in de olie (250 gr) aan één kant bruin
9. Draai ze om en beleg nu met een plak tomaat en uienringen en nog wat bbq-rub.
10. Leg er een 'deksel' op (een cloche of maak iets van aluminiumfolie) en laat smelten. Zet apart.
11. Snijd, als het vlees klaar is, de provoleta in partjes en serveer met het vlees (in plakjes)

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok