

Skirtsteak met aardappel en groente

Wat heb je nodig?

Skirt steak
aardappelwedges (voorgekookt, in de schil) ca. 500 gr.
2 maiskolven
1 rode paprika
1 gele paprika
bos verse peterselie, gehakt
boter
zout
olijfolie

Voor de marinade:

1 tl. korianderzaad, even geroosterd in droge skillet
2 tl. komijnzaad, even geroosterd in droge skillet
1 ½ tl. gedroogde oregano
½ tl. versgemalen zwarte peper
2 tl. verse tijmblaadjes
1 tl. bruine suiker
snuf zout
3 knoflooktenen, grofgehakt
½ jalapeno- of chilipeper, in stukken
½ rode ui, in stukken
2 á 3 tomaten, in stukken
sap van 1 limoen
snuf zout
scheut olijfolie

Wat moet je doen?

1. Wrijf de geroosterde zaden met een snuf zeezout fijn in een vijzel
2. Doe de rest van de droge ingrediënten erbij en roer tot een kruidenmengsel
3. Doe dan in een blender met de knoflook, tomaten, pepers, limoensap en olijfolie en draai fijn
4. Leg het vlees in een schaal en bestrijk ruim aan alle kanten met de marinade en laat 4-12 uur staan (bewaar wat van de marinade voor in het aardappelgerecht)
5. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 260 graden
6. Rooster de paprika's tot er grillstrepen op staan en snijd in grove stukken. Zet apart.
7. Gril de maiskolven tot er grillstrepen op staan en pak ze in aluminiumfolie met een klont boter erop (zorg dat de boter bovenop de mais ligt)
8. Gaar de mais tot ze zacht is, bestrooi met wat zout en snijd de korrels van de kolf. Zet apart.
9. Bak in een skillet met wat olijfolie en een klont boter de aardappelwedges
10. Doe de overgebleven marinade erbij met de paprika en de mais. Laat even bakken.
11. Doe in een schaal en strooi er peterselie over
12. Stook de barbecue op tot ca. 275 graden en gril het vlees, direct, met gesloten deksel. (Draai na 1 ½ á 2 minuten een kwartslag, gril nogmaals 1 ½ á 2 minuten en

draai het vlees om. Het grillen zal in totaal ca. 8 minuten duren tot een kerntemperatuur van ca. 48-56 graden)

13. Laat de skirtsteak rusten en snijd dan, tegen de draad in, in dunne plakjes
14. Verhit de marinade waarin het vlees heeft gelegen in een skillet en bak een paar minuten goed door.
15. Leg de plakjes vlees op de paprika/aardappelschotel en serveer de marinade-saus erbij

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok