

Ossenhaas-spiesen met trinchadosaus en gebakken piepers

Wat heb je nodig?

Spiesen van ossenhaas (Meatlovers, of rijg zelf vlees in dikke blokken aan een spies)

grote aardappels, geschild

verse takjes tijm

verse takjes rozemarijn

zout

Voor de rub:

snuf zout

½ tl. chiliflakes

½ tl. knoflookpoeder

½ tl. uienpoeder

½ tl. versgemalen zwarte peper

Voor de saus:

1 rode peper, in kleine ringetjes gesneden

1 sjalotje, heel fijn gesnipperd

3 tenen knoflook, fijngehakt

2 laurierblaadjes

verse tijm

150 ml. rode Port

240 ml. runderfond (of bouillon)

olijfolie

1 potje kalamatra-olijven zonder pit

ca. 2 el. maizena (en een heel klein scheutje water)

Wat moet je doen?

1. Roer de ingrediënten van de rub door elkaar
2. Dep de vleesspiesen goed droog, bestrooi met wat zout en laat even staan
3. Steek de barbecue aan en zorg voor een hete temperatuur
4. Verwarm er een skillet op met 3 el. olijfolie en fruit hierin het sjalotje een paar minutjes
5. Doe de knoflook, rode peper, tijm en laurier erbij en bak nog even door
6. Giet er dan de Port bij en laat een paar minuten inkoken
7. Voeg de fond/bouillon er aan toe en laat weer inkoken
8. Snijd ca. 10 olijfjes in plakjes en voeg toe aan de saus
9. Haal de laurier- en tijmtakjes eruit en roer een papje van de maizena en water
10. Bind hiermee de saus tot de gewenste dikte en maak op smaak met versgemalen zwarte peper
11. Snijd ondertussen de aardappels in plakken van ca. 1 cm. dik en kook ze een paar minuten voor in water met wat zout
12. Giet wat olijfolie op een bokke-hete plancha (of in een skillet) en bak de aardappels tot ze lekker goudbruin zijn
13. Verplaats de aardappelschijfjes naar een iets minder heet deel van je barbecue
14. Giet er nog een beetje olijfolie over, leg er wat tijm en rozemarijn op en bak tot ze gaar zijn

15. Maak op smaak met wat zout
16. Bestrooi, ondertussen, het vlees aan alle kanten ruimschoots met de rub en gril het vlees, direct, op een hele hete temperatuur aan elke kant tot het bruin en gekaramelliseerd is
17. Gril, tijdens telkens omdraaien, het vlees tot een kerntemperatuur van 50-54 graden en laat rusten
18. Schep de gebakken piepers op een bord en leg de spiesen ernaast (kern bij serveren: 52-56 graden)
19. Begiet de spiesen met de saus en strooi nog wat olijven over het geheel

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok