

Pasta Bavette (voor ca. 3-4 personen)

Wat heb je nodig?

1 bavette (ca. 500 gr)
ca. 500 gr. penne
1 á 2 citroenen
5 á 6 knoflooktenen, fijngehakt
1 rode peper, fijngehakt
bos peterselie, fijngehakt
Parmezaanse kaas, geraspt
olijfolie
versgemalen zwarte peper
zout
fleur de sel

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 200 graden
2. Zet er een pan ruim water met wat zout op en breng aan de kook. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking
3. Verhit ondertussen een skillet op de bbq en giet er een laag olijfolie in van ca. ½ cm.
4. Als de olie heet is voeg dan de rode peper toe en laat even bakken
5. Doe er dan de knoflook bij en laat bakken tot de knoflook heel licht gekleurd is
6. Haal de skillet van het vuur en laat de olie trekken (houd ondertussen wel warm)
7. Stook de barbecue op tot bokkeheet en bestrijk het vlees met olie (olijfolie of, zoals Ralphs gebruikt, een knoflook/chili olie van Oil & Vinegar)
8. Gril het vlees, direct, aan één zijde 1,5 minuut. Draai dan een kwartslag en gril nog eens 1,5 minuut
9. Draai het dan om en doe aan de andere kant hetzelfde, tot een kerntemperatuur van 52 graden
10. Haal de bavette van de barbecue en laat rusten
11. Doe de gare penne in de skillet met peper/knoflookolie en schud goed om
12. Rasp de schil van de citroen en doe, met een handvol peterselie, bij de pasta
13. Bestrooi met Parmezaanse kaas en breng op smaak met flink wat zwarte peper, wat citroensap en fleur de sel en schud nogmaals goed door
14. Snijd het vlees, tegen de draad in, in plakjes en bestrooi deze met fleur de sel en zwarte peper
15. Leg de plakjes bavette op de pasta en bestrooi het geheel met nog wat peterselie, kaas en citroenzest

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

