

Entrecote met gegrilde uiensaus en aardappels

Wat heb je nodig?

entrecote (1 steak pp)
fleur de sel
versgemalen zwarte peper
knoflookpoeder
Jack Daniels whiskey
4 grote uien
1 sjalotje, geschild
olijfolie
50 gr. boter
150 gr. spekreepjes
200 ml. slagroom
200 ml. crème fraîche
1 lente-ui (alleen het groene deel), in ringetjes
1 teen knoflook, fijngehakt
1 flinke el. Ralphs Goeie Dingen Steak & Burger-rub
aardappelen (1 pp), goed gewassen maar ongeschild
flinke handvol (belegen of Parmezaanse) geraspte kaas
paar takjes bieslook, fijn geknipt

Wat moet je doen?

1. Steek je bbq of 'feuerplatte' aan en verwarm er een skillet op met wat olie en de boter
2. Halveer 2 uien, snijd in plakjes en bak deze op medium-low hitte in de skillet tot ze gekaramelliseerd zijn (dit duurt ca. 40/45 minuten, roer regelmatig!)
3. Verwarm intussen langzaam al roerend de slagroom met 1 el. van de rub (niet laten koken)
4. Leg de uien, als ze zacht en lichtbruin zijn, vanuit de pan op de bakplaat en 'drizzle' er wat Jack Daniels overheen.
5. Gril de uien nog even op hoge temperatuur tot de alcohol verdampt is en zet de helft apart.
6. Doe de andere helft in een blender met nog een scheutje Jack Daniels en 4 á 5 el. van de gekruide slagroom en maal fijn tot een dikke saus. Zet apart en houd warm.
7. Snijd het kontje van het sjalotje, haal de laagjes uit elkaar en rooster deze op de bakplaat. Zet apart.
8. Kook ondertussen de aardappelen in een pan met gezouten water tot ze bijna gaar zijn
9. Snijd ze doormidden en bak ze dan op de bakplaat in wat olijfolie verder aan alle kanten knapperig en gaar. Zet apart en houd warm.
10. Kruid het vlees aan beide zijden met fleur de sel, zwarte peper en wat knoflookpoeder
11. Gril ze recht op de vetrand even aan tot het vet wat gesmolten is en leg ze dan plat, in eigen vet

12. Bak ze aan beide zijden in 6 á 8 minuten goudbruin (kerntemperatuur ca. 46 graden).
Laat rusten.
13. Bak de knoflook aan op de plaat en doe in een kom
14. Doe de crème fraîche, de uitgebakken spekjes en het grootste deel van de lente-ui erbij en roer door
15. Maak op smaak met versgemalen zwarte peper en wat fleur de sel. Zet apart.
16. Strooi een dun laagje geraspte kaas op de bakplaat (in net zoveel cirkeltjes als je aardappelhelften hebt) en laat smelten tot een 'koekje'
17. Leg de aardappelhelften op een serveerplank en leg er een 'kaaskoekje' op
18. Schep hier een flinke lepel crème fraîche met spek op en garneer met wat bieslook
19. Snijd het vlees, tegen de draad in, in plakjes en leg op de plank naast de aardappels
20. Schep wat van de geblenderde uiensaus over het vlees, beleg met de overige uien en de gegrilde sjalotjes
21. Garneer het geheel met de overgebleven lente-ui

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok