

Flanksteak-pizza op de braai

Wat heb je nodig?

flanksteak

1 bol mozzarella, in plakjes gesneden

handjevol geraspte Parmezaanse kaas

aardappelwedges (voorgekookt)

zonnebloemolie

aïoli (of mayonaise)

bakje champignons

knoflookpoeder

uienpoeder

versgemalen zwarte peper

zout (fleur de sel)

olijfolie

verse peterselie

Voor de saus:

1 rode ui

1 rode paprika

1 bol knoflook

3 á 4 tomaten

½ rode peper, in ringetjes gesneden

½ blikje tomatenstukjes

½ el. gerookt paprikapoeder

1 el. Ralphs Goeie Dingen South American rub

scheutje tomatenazijn (Oil & Vinegar)

scheut olijfolie

snuf zwarte peper en zout

Wat moet je doen?

1. Steek de braai aan en blaken de ui en paprika in de gloeiende kolen tot ze zwart zijn en zacht (draai regelmatig om)
2. Pof de bol knoflook en de tomaten in het houtskool tot ze zacht zijn
3. Laat afkoelen en verwijder de schil (vang het sap van de paprika op in een blender)
4. Doe de tomaten, ui en 4 tenen gepofte knoflook erbij en voeg de rode peper toe. Blender alles tot een saus en doe over in een andere kom
5. Roer er de stukjes tomaten uit blik en een scheutje azijn en olijfolie door
6. Maak de saus op smaak met wat peper, zout, Ralphs rub en gerookt paprikapoeder
7. Verhit een bodempje van ca. 1,5 cm. zonnebloemolie in een hoge pan
8. Frituur de wedges in de olie (180 graden) en bestrooi ze met wat zout en gerookt paprikapoeder
9. Bak de champignons in een skillet met een beetje olijfolie goudbruin
10. Sla het vlees plat (met bv een pan)
11. Snijd het vlees met een scherp mes om de cm. heel dun in, tegen de draad in
12. Smeer het vlees in met wat olijfolie
13. Kruid het aan beide zijden met peper, zout, knoflook- en uienpoeder

14. Gril de flanksteak op heel hoge temperatuur 2 minuten aan beide zijden
15. Leg er de laatste minuut plakjes mozzarella op en laat smelten onder een deksel
16. Leg de flanksteak op een bord en schep de tomatensaus en champignons erover
17. Bestrooi met peterselie en Parmezaanse kaas
18. Serveer met de gefrituurde wedges en wat aioli

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok