

Bavette Caprese

Wat heb je nodig? (voor twee personen)

300/350 gr. bavette

1 ciabatta (afgebakken volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking)

1 bol (buffel)mozzarella, in plakken gesneden

handvol rucola

handvol geraspte Parmezaanse kaas

2 volle el. groene pesto

(witte) balsamico-azijn

2 grote tomaten

ca. 10 verse basilicumblaadjes

10 trostomaatjes, in plakjes gesneden

1 el. bruine suiker

Ralphs Goeie Dingen Steak & Burgerrub

gerookt paprikapoeder

scheut basilicum-olie (Oil & Vinegar)

olijfolie

fleur de sel

versgemalen zwarte peper

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een hete temperatuur (ca. 230 graden)
2. Snijd de ciabatta in de lengte doormidden en bestrijk beide helften ruim met olijfolie
3. Gril ze op de snijkanten mooi bruin en knapperig. Leg apart.
4. Snijd de 2 grote tomaten doormidden en bestrijk de snijkanten met olijfolie
5. Gril de tomaten op het hete rooster tot ze zacht en gekaramelliseerd zijn en doe ze in een blender
6. Doe de basilicumblaadjes en basilicum-olie erbij met een snuf gerookt paprikapoeder
7. Mix dit tot een gladde saus en breng op smaak met wat peper en zout
8. Verwarm in een RVS pan de balsamico-azijn met de suiker en laat al roered wat inkoken. Zet apart
9. Besmeer de ene helft van de ciabatta met de tomatensaus en de andere helft met pesto
10. Verwijder eventuele vliezen van de bavette en gril op een bokkeheet rooster aan beide zijden bruin (draai pas om als het vlees loslaat van het rooster)
11. Gaar in ca. 6 tot 8 minuten tot een kerntemperatuur van ca. 54 graden en haal het vlees van de barbecue
12. Bestrooi het vlees aan alle kanten met wat Steak & Burger rub, dek licht af en laat rusten
13. Leg plakjes mozzarella en trostomaatjes op een ciabattahelft en laat de kaas smelten op de bbq (indirect, met gesloten deksel). Haal van de barbecue

14. Leg er wat rucola op en besprenkel met de ingekookte balsamico-azijn en nog wat basilicum-olie
15. Snijd het vlees, tegen de draad in, in dunne plakjes en leg deze op de broodhelft.
16. Strooi er wat Parmezaanse kaas over en leg de bovenste helft van de ciabatta erop

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok