

Carpaccio spiesen

Wat heb je nodig?

500 gr. ribeye (Meatlovers), iets aangevoren in de vriezer)

½ rode paprika

½ groene paprika

1 witte ui

Voor de marinade:

3 el. Ralphs Goeie dingen South American rub

1 teen knoflook, fijngehakt

handjevol verse peterselie, fijngehakt

1 tl. paprikapoeder

1 snuf cayenepaper

1 snuf zout

75 ml. olijfolie

2 à 3 el. rode wijnazijn

Wat moet je doen?

1. Steek de bbq aan en zorg voor een temperatuur van ca. 230 graden (en een indirecte bereidingszone)
2. Snijd de ui en de paprika's in stukjes van ca. 3x3 cm
3. Snijd het vlees in zo dun mogelijke plakken
4. Roer de ingrediënten voor de marinade door elkaar en doe een dun laagje in een schaal
5. Leg hierop wat plakjes vlees en herhaal dit, zodat het vlees overal met marinade wordt bedekt (Zorg dat je wat marinade overhoudt) en laat het vlees even staan
6. Meng het restje marinade aan met nog wat olijfolie zodat je een sausje krijgt. Zet apart.
7. Druk het vlees (met bijv. een pan of snijplank) heel goed aan en kiep de schaal met vlees om
8. Snijd deze 'lap' vlees op je snijplank in de breedte in stukken van ca. 6 cm.
9. Beleg dit stuk met ui en paprikastukjes bovenop elkaar en leg hier weer een 'reep' vlees op
10. Herhaal tot alles op is en steek er dan satéprikkers in, zodanig dat je hiertussendoor kunt snijden. De bedoeling is om spiesen te krijgen waarvan de geregen groente én het vlees dezelfde 'maat' hebben en vierkant zijn (zie YouTube-filmpje)
11. Duw aan beide kanten van de spies een stukje ui, zodat alles mooi op z'n plaats blijft zitten
12. Doe een handjevol eikenhoutsnippers in je bbq en gril de spiesen ca. 6 minuten (1 ½ minuut per kant x 4) met tussen het omdraaien door een gesloten barbecuedeksel). Verhoog eventueel halverwege de bbq temperatuur tot 270 graden
13. Haal de spiesen eraf met een kern vanaf 48 graden (maximaal 54). Gril ze op het laatst eventueel nog 10 tellen af op een met olijfolie ingevette, bokke hete plancha
14. Schep er wat van de overgebleven marinade overheen

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok