



BAVETTE MET PEPERROOMSAUS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk / USA

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **800 gram bavette**
- **gerookte zeezout vlokken**
- **½1 sjalot, fijngesnipperd**
- **1 teen knoflook, fijngehakt**
- **30 gram ongezouten roomboter**
- **2 el bloem**
- **2 el vieux**
- **1 tl Dijon mosterd**
- **250 ml heet water**
- **¾ runderbouillonblokje**
- **50 ml volle room**
- **100 gram ingelegde groene peperkorrels, uitgelekt**
- **versgemalen zwarte peper**
- **versgemalen witte peper**

Bereiding:

- Richt je BBQ met 2 zones. Eén voor direct en één voor indirect.
- Haal de bavette uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Plaats een skillet op het rooster boven het directe gedeelte en voeg de boter toe.
- Fruit de sjalot tot deze glazig is.
- Voeg de knoflook toe en bak deze 1 minuutje mee.
- Voeg al roerend de bloem toe en laat deze 1 - 2 minuten al roerend garen.
- Blus af met de vieux.
- Los ondertussen het $\frac{3}{4}$ runderbouillonblokje op in 250 ml het water.
- Voeg de bouillon al roerend beetje bij beetje bij de bloem, zodat er een gladde gebonden saus ontstaat.
- Voeg de volle room toe en roer alles goed oor elkaar. Laat 2 minuten zachtjes pruttelen.
- Voeg de uitgelekte groene peperkorrels toe en breng op smaak met versgemalen witte en zwarte peperkorrels.
- Schuif de skillet naar het indirecte gedeelte.
- Bestrooi de bavette rondom met de gerookte zeezoutvlokken.
- Plaats een kernthermometer in het dikste gedeelte van de bavette.
- Plaats de bavette op het rooster boven het indirecte gedeelte en sluit de BBQ.
- Grill de bavette tot een kerntemperatuur van 44°C.
- Verplaats de bavette daarna naar het directe gedeelte en grill hem aan beide zijde tot een kerntemperatuur van 52°C (medium-rare).
- Leg de bavette op een snijplank. Dek losjes af met een vel aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten.
- Snijd de bavette tegen de draad en serveer met de peperroomsaus.

Bon appétit!

Have a nice meal!

03-10-2025