



BAVETTE SPIESJES MET CHIMICHURRI

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Argentinië

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 6 - 8 personen

Tijd: 3 uur intrekken + 10 minuten bereiden

Ingrediënten spiesjes:

- **800 gram bavette**
- **versgemalen zwarte peper**
- **gemalen zeezout**

Ingrediënten: chimichurri

- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **gemalen zeezout, naar smaak**
- **150 milliliter olijfolie, extra vierge**
- **3 el rode wijnazijn**
- **½ rode peper, in dunne ringetjes**
- **½ kleine rode ui, in dunne ringen**
- **1 teen knoflook, geperste**
- **15 gram platte peterselie, fijn gehakt**

Bereiding chimichurri:

- Doe alle ingrediënten voor de chimichurri in een wekpot.
- Sluit de deksel en schud alles goed door elkaar.
- Voeg naar smaak peper en zout toe en schud weer door elkaar.
- Laat de pot minimaal 3 uur op kamertemperatuur staan om op smaak te komen. Je kunt hem ook een hele nacht in de koelkast zetten.
- Schud af en toe even door elkaar.
- Breng op het eind de chimichurri indien nodig nog extra op smaak met wat peper en zout en/of een klein scheutje rode wijnazijn.
- Zorg dat de chimichurri op kamertemperatuur is als je hem straks bij het vlees serveert.

Bereiding bavette spiesjes:

- Leg bij gebruik van houten spiesjes deze voor 30 minuten in het water om te weken. Dit voorkomt straks verbranden.
- Leg je bavette op een snijplank en kijk hoe de draad loopt. We gaan namelijk haaks op de draad snijden.
- Snijd de bavette haaks op de draad in repen van 10-15 mm breed.
- Steek een spies op kopse kant van de bavette-reet en rijg het vlees aan de spies.
- Richt je BBQ ondertussen in voor direct grillen op hoge temperatuur. Hij moet zo heet zijn, dat je z het vlees straks hoort sissen op het rooster.
- Wrijf de spiesjes in met een beetje vocht van de chimichurri.
- Maal er peper en zout over en wrijf het een beetje in het vlees.
- Leg de spiesjes op het gloeiend hete rooster.
- De spiesjes hoeven er maar heel kort op. 1 minuut per zijde is meer dan genoeg voor medium-rare.
- Serveer de spiesjes direct op een mooie houten serveerplank en giet de dressing er over.

iBuen provecho!

27-05-2025