



MATAMBRE

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Argentinië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 1 nacht marineren + 1 uur bereiden

Ingrediënten:

- **1 bavette a 1 kg**
- **3 el olijfolie, om vlees mee in te smeren**

Ingrediënten marinade:

- **3 el olijfolie**
- **2 tenen knoflook , fijngehakt**
- **1 el azijn**
- **2 el limoensap**
- **2 el vissaus**
- **3 takjes tijm, alleen de naaldjes**
- **3 laurierblaadjes, gehalveerd in gekneusd**
- **gemalen zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

Ingrediënten vulling:

- **4 el crispy chili-oil**
- **2 - 3 gekookte eieren**
- **3 bospenen**
- **2 - 3 runder merguezworstjes**
- **½ rode paprika**
- **½ groene paprika**

- handje koriander, fijngehakt
- 50 gram verse baby spinazie, grof gehakt
- 1 stukje mature cheddar a 60 gram, in dunne reepjes
- 120 ml [chimichurri](#)

Benodigheden:

- keukentouw, om het vlees op te binden
- kernthermometer
- scherp koksmes
- vleesstamper (of deegroller)

Vorbereiding (dag 1):

- Snij de bavette over de lange zijde als een boek open.
- Leg een stuk vershoudfolie op het vlees en sla het vlees met de platte kant van een vleesstamper (of deegroller) gelijkmatig plat.
- Meng alle ingrediënten voor de marinade in een bakje goed door elkaar.
- Plaats de bavette in een grote ziplock zak en giet de marinade er bij.
- Wrijf zo veel mogelijk lucht uit de zak en sluit hem.
- Masseer de marinade goed in en rondom het vlees en laat minimaal 3 uur (maar liever een hele nacht) marineren in de koelkast.

Bereiding (dag 2):

- Haal de bavette uit de koelkast en laat hem in een vergiet uitlekken en op kamertemperatuur komen.
- Richt je BBQ in met aan 1 zijde houtskool. Leg een rooster vlak boven de kooltjes en aan de andere zijde zo hoog mogelijk van de kooltjes af.
- Laat de dome-temperatuur oplopen naar 200°C.
- Kook de eieren hard. Pel ze en snij ze in kwarten.
- Kook de bospeentjes 6 minuten in kokend water beetgaar. Giet af en snij ze over de lengte door de helft.
- Snij de twee paprikahelften in zeer dunne reepjes.
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de paprikareepjes op medium vuur zacht.
- Haal uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken.
- Bak in de resterende olie in de koekenpan de merguezworstjes op medium vuur in 5 minuten rondom bruin.
- Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- Haal de bavette uit de koelkast en laat hem in een vergiet uitlekken en op kamertemperatuur komen.
- Veeg met een stuk keukenpapier de meeste marinade van de bavette.
- Vouw de bavette open en leg op een schoonwerkblad.
- Strooi naar smaak nog wat zeezoutvlokken en zwarte peper over de bavette.
- Besmeer de bavette met een dun laagje crispy chili-oil.
- Verdeel de grof gehakte baby-spinazie er over.
- Verdeel de worstjes over de korte zijde maar blijf 10 cm van de boven- en onderkant.

- Doe hetzelfde met de kaas, ei, wortel en paprikareepjes. Maak de vulling niet te dik, want we gaan hem ook nog oprollen.
- Rol de bavette op als een rollade en bind hem op met keukentouw.
- Besmeer het vlees rondom met olijfolie.
- Leg de matambre op het rooster boven het vuur en grill hem rondom mooi bruin aan.
- Als het vlees mooi rondom is aangebraden, verplaatsen we hem naar het indirecte gedeelte. Leg hem zo ver mogelijk weg van het vuur.
- Verlaag de dome-temperatuur naar ongeveer 180°C.
- Grill de matambre naar een kerntemperatuur van ongeveer 54°C en draai hem regelmatig om.
- Haal de matambre van het rooster en laat losjes afgedekt 10 minuten rusten.
- Verwijder het keukentouw en snijd de matambre in plakken van ongeveer 1 cm dik.
- Serveer met [chimichurri](#).

iBuen provecho a todos!

11-07-2025