

# BAVETTE OP DE BARBECUE (IN OOSTERSE MARINADE)

Vorbereidingstijd: minimaal 1 uur

Kooktijd: 20 minuten

Totale bereidingstijd: minimaal 1 uur en 20 minuten

Recept is geschikt voor vier personen

## Ingrediënten:

- 3 tenen knoflook
- 2 spaanse rode pepers
- 6 bosuien
- 3 stengels citroengras (platgedrukt)
- 200 ml Kikkoman sojasaus,
- 30 gram Sriracha chilisaus,
- 600 gram runder bavette (ook bekend als flank steak) van ongeveer 4 centimeter dikte (dan blijft die lekker rosé)

## Hoe maak je het recept klaar?

Maak eerst de Oosterse marinade. Pel de knoflook en pers deze uit. Verwijder het groen en de zaden van de spaanse pepers en hak ze fijn. Snijd de bosui in ringen en kneus de citroengras stengels.

Meng de sojasaus met de knoflook, spaanse peper, bosui, citroengras en Sriracha saus. Marineer de bavette gedurende 1 uur (langer mag ook als je meer tijd hebt). Zo kan het vlees alvast op kamertemperatuur komen.

Haal vervolgens het vlees uit de marinade, dep goed droog met keukenpapier. Verwijder eventueel stukjes vlies of harde stukjes.

Verwarm de kamado naar 250 graden. Grill de bavette direct op het barbecuerooster in circa 8-10 minuten (medium rare). Haal het vlees van de bbq, dek licht af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten om alle sappen te bewaren.

Snijd de bavette 'dwars op de draad' in dunne plakken van 1-2 cm dikte en eet hem meteen op.