

Barbecueën volgens de meester!

> Culinair

Hoewel het weer het nog niet echt toelaat, halen wij de barbecue alvast tevoorschijn. De zomer is immers onlosmakelijk verbonden met deze populaire grillmethode. Hoewel iedereen in staat zal zijn om zelfstandig een hamburgertje te bakken, is barbecueën een vak apart, mits je het goed wilt doen. Omdat wij niet graag onze vingers branden, schakelden we de hulp in van een ware specialist.



Ralph de Kok is een gepassioneerd barbecueër in hart en nieren. In 2010 werd hij Nederlands Barbecue Kampioen. Daarnaast is hij Head Chef van het Europese Allstar Barbecue Team waarmee Ralph onlangs nummer 8 van de wereld werd! In de loop der jaren is het geven van barbecueworkshops en buitenkookclinics zijn specialisme geworden. Speciaal voor UIT Magazine bereidde hij een overheerlijk gerecht.

www.ralphdekok.nl

Ralph: "Rundersukade... Onze oma's en moeders hebben ongetwijfeld heerlijke recepten om dit vlees te bereiden. Ik weet zeker dat zij dit vlees uren lang in een pannetje lieten stoven op een laag pitje, tot dat het lekker mals was!

Wanneer we echter een goed stukje sukade gebruiken en de zeen in het midden verwijderen, is dit vlees ook zeer geschikt voor de barbecue! Gewoon, een paar minuutjes op een gloeiend hete barbecue grillen en eten als biefstuk. Er bestaat bijna geen lekkerder stukje rundvlees! Zoals gezegd, zorg dat je een geschikt stuk rundersukade gebruikt; ikzelf ben helemaal weg van O'Sullivan's Irish Beef. Prachtige Ierse Angus!"

WIJNTIPS

Welke wijn past nu goed bij een zomerse barbecue? De barbecuewijn bij uitstek is natuurlijk rosé, maar ook witte en rode wijnen zijn geschikt. Volgens Ralph zijn dit absolute aanraders!



Rosato Rogito (Anglianico)

Een stoere roze-rode wijn van vulkanische bodem. Doet het prima bij vis, maar is ook stevig genoeg voor gegrild kalfsvlees of zelfs rund. De rosé die zelfs roséhaters bekoort.

Rioja Otoñal Crianza

Een stevige jonge, rode wijn die bij de barbecue heerlijk wegdrinkt als hij iets gekoeld is. Deze Rioja komt zeer goed tot zijn recht bij rood vlees en pittige gerechten.

Ciabatta van rundersukade

met gegrilde paprika en mierikswortelmayonaise

Porties: 8 stuks Moeilijkheidsgraad: ????

Vorbereidingstijd: 10 minuten **Gril tijd:** 10 tot 12 minuten

Gril methode: Direct grillen

Ingrediënten:

- 800 gram sukade (O'Sullivan Irish beef!)
- 2 rode paprika's
- 1 bos peterselie
- 250 gram crème fraîche
- 250 gram Zaanse mayonaise
- 1/2 potje mierikswortelpuree
- sap van 1 limoen

- 8 ciabatta's
- bieslook
- 50 gram rucola
- scheutje witte balsamicoazijn
- olijfolie
- peper & zout

Benodigheden:

- plastic zakje (voor het losweken van de schil)

Bereiding:

Leg de rode paprika's rechtstreeks in de gloeiende kolen en laat ze aan alle kanten zwart blakeren. Haal ze uit de barbecue en doe ze een kwartje in een plastic zakje zodat de zwarte schil gemakkelijk loslaat.

Gril de sukade aan één stuk op de hete barbecue, ongeveer 5 minuten per kant. Bak de ciabatta's af in de oven of in de barbecue, op 'indirecte wijze'. Maak ondertussen de mierikswortelmayonaise:

Doe de crème fraîche en mayonaise in een kom en voeg daarbij de mierikswortelpuree, het limoensap en de bieslook. Maak op smaak met peper en zout. Verwijder de zwarte schil van de paprika's, verwijder de zaden en snij de paprika's in dunne reepjes. Voeg hier de fijngehakte peterselie toe, samen met een druppeltje witte balsamico en olijfolie. Maak de rucola op smaak.

Bestrijk de ciabatta's met de mierikswortelmayonaise, bedek met rucola en paprika-peterseliesalsa. Trancheer de sukade en verdeel de tranches over de broodjes. Bestrooi met versgemalen zwarte peper en zeezout!

Eet smakelijk!

Vul de houtskoolbarbecue voor één-derde met houtskool en laat twee-derde leeg! Op deze manier creëer je drie verschillende hittezones, zodat je het vlees kunt verplaatsen wanneer het door moet garen!

Tip

