



Hoofdgerechten

Pikant gemarineerde biefstuk (habanerosaus) met gegrilde maïssalsa

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 biefstuk
2 maïskolven
200 gram kidneybonen (gespoeld, uitgelekt)
3 tomaten
1 sjalot (grote, gesnipperd)
1 bosje koriander (fijnggehakt)
1 limoen (sap en rasp)
olijfolie
peper
zout

Voor de marinade

1 chilipeper (hete, fijngesneden)
200 milliliters sinaasappelsap
4 kerstomaatjes
1/2 rode paprika (klein)
1 theelepel paprikapoeder (zoet)
2 lookteentjes
2 theelepels vijfkruidenpoeder
1 handvol koriander
1 limoen (sap)

Bereidingswijze

Breng de chilipeper met het sinaasappelsap en 400 ml water aan de kook. Voeg de kerstomaatjes, paprika, paprikapoeder, look, vijfkruidenpoeder en een snuf zout toe. Laat op een zacht vuur 30 minuten sudderen. Voeg de koriander toe en mix glad. Breng verder op smaak met het limoensap en eventueel extra zout.

Leg de biefstukken in een kom en giet er de helft van de marinade over. Dek af en laat enkele uren, liefst een nacht, in de koelkast marineren.

Ontpit de tomaten en snij in blokjes. Wrijf de maïskolven in met olijfolie en kruid met peper en zout. Rooster de kolven 12 minuten totdat ze goudbruin zijn. Doe ze in een kom, dek af met aluminiumfolie en laat 5 minuten

rusten. Snij vervolgens met een scherp mes de korrels van de kolven. Doe de korrels in een kom en meng er de tomaten, sjalot, bonen, koriander, limoensap en -rasp onder. Giet er een scheutje olijfolie bij en kruid met peper en zout. Hussel alles goed onder elkaar.

Bak de biefstukken een 3-tal minuten langs elke kant op de barbecue. Verwarm ondertussen de rest van de marinade. Serveer de biefstukken met de gegrilde maïssalsa en de warme saus.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Mixer

