



Hoofdgerechten

Steak met zure roompatatjes en tomatensalsa

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het vlees

2 eetlepels peterselie (gehakt)
2 theelepels komijnpoeder
2 theelepels oregano
4 theelepels saltflakes
4 steaks
olijfolie
peper

Voor de patatjes

1 kilogram krielaardappel (voorgekookt)
2 eetlepels bieslook (gehakt)
4 eetlepels Gruyère-kaas
50 gram ongezouten boter (gesmolten)
120 gram zure room
4 takjes tijm
2 lookteentjes

Voor de tomatensalsa

1 rode ui (fijngesnipperd)
1 rode chilipeper (fijnggehakt)
2 eetlepels koriander (gehakt)
4 eetlepels limoensap
200 gram kerstomaatjes

Bereidingswijze

Leg de krieltjes in een aluminium schaalte en bestrooi met peper en de salt flakes. Bedek met aluminiumfolie en zet 15 minuten op de barbecuegrill.

Meng intussen de rode ui en chilipeper onder de tomaatjes. Breng op smaak met de gehakte koriander, limoensap, peper en zout. Zet koel.

Kruid de steaks met het komijnpoeder, oregano, peper en zout. Besmeer met olijfolie en grill ze 3 minuten langs elke kant op de barbecue. Laat ze daarna 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Bestrooi met de peterselie.

Prik gaatjes in de krieltjes met een vork. Meng de gesmolten boter met de geperste look en druppel over de krieltjes. Bestrooi met de tijmblaadjes en meng goed om. Strooi er de kaas over en zet de aluminium schaal opnieuw op de barbecue tot de kaas begint te smelten. Meng de bieslook onder de zure room en kruid met peper en zout. Schep de zure room op de krieltjes. Serveer het vlees met de tomatensalsa en de krieltjes.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

