



Hoofdgerechten

Gegrilde steak taco's met pistachepesto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 côte à l'os (+/- 800 g)
1 tacokruiden
1 rode ui
1 avocado
100 gram feta
8 tortilla's
1 handvol rucola
1 limoen (in partjes)
olijfolie

Voor de pistachepesto

50 gram pistachenoten (gepeld)
1 handvol peterselie (platte)
1 lookteentje (geperst)
30 gram Grana Padano (geraspt)
50 milliliters olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Haal de côte à l'os minstens 30 minuten voor bereiding uit de koelkast, zodat het vlees op kamertemperatuur kan komen. Steek de barbecue aan.

Wrijf het vlees rondom in met olijfolie en de tacokruiden. Gril het ongeveer 3 à 4 minuten per kant voor medium-rare (afhankelijk van de dikte).

Laat de steak na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie en snij daarna in dunne plakjes.

Mix de ingrediënten voor de pesto glad in een blender. Kruid met peper en zout.

Snipper de ui en snij het vruchtvlees van de avocado in blokjes. 5 Verwarm de tortilla's kort op de grill. Bestrijk elke tortilla met wat pistachepesto en verdeel er de rucola over. Beleg met de plakjes steak, avocadoblokjes en gesnipperde rode ui. Verkruimel er wat feta over en serveer de taco's met de partjes limoen.

