

BBQ

Ingrediënten:

4-5 personen

Rollade:

2 stuks bovenbil of kogel van ree
6 plakken serranoham
1 zakje (wilde) spinazie
1 stuks buffel mozzarella (125 gram)
Fleur de sel en peper

Pesto:

30 gram hazelnoten
1 teentje knoflook
50 gram Parmezaanse kaas
Olijfolie
30 gram basilicum

Pompoen:

1 flespompoen
2 el zonnebloemolie
zout en peper

Honing-glaze:

1 glas sinaasappelsap
2 el appelciderazijn
4 el honing
paar takjes tijm
3 el boter

Benodigdheden:

Skillet pan
keukenmachine
fruithout chunks
appel/kers
slagerstouw
satéstokjes

BEREIDING

Bereid de BBQ voor op indirect grillen op 150 graden**

Maak eerst de pesto. Rooster daarvoor de hazelnoten in een droge skillet. Doe alle ingrediënten voor de pesto in de keukenmachine en draai fijn, voeg zoveel olijfolie toe tot het een mooie smeugige massa is geworden. Maak de pesto op smaak met peper en eventueel wat zout.

Vlinder de reebiefstuk, dit betekent het stuk vlees over de breedte insnijden waarbij je één kant NIET doorsnijdt en dus een lange lap krijgt.

Bestrooi de reebiefstuk met fleur de sel en peper en smeer vervolgens in met een laagje pesto. Achtereenvolgens beleg je het vlees met de ham, spinazie en de mozzarella. Rol de biefstuk nu strak op tot een mooie rollade en bind de rollade goed op met behulp van slagerstouw.

Leg het rookhout in de BBQ en wacht een paar minuten zodat de eerste scherpe rook is weggetrokken. Rook de rollade in ongeveer

30 minuten tot een kerntemperatuur van 55 graden is bereikt.

Schil de pompoen, dit gaat het makkelijkste met een dunschiller, en snijd vervolgens de pompoen doormidden in de lengte. Schraap de zaden eruit met een lepel. Snijd de pompoen hasselback-stijl: leg een pompoenhelft tussen twee houten satéstokjes en maak fijne sneden zonder de pompoen door te snijden, de houten stokjes moeten voorkomen dat je dit doet. Bestrijk de ingesneden kant met zonnebloemolie en breng op smaak met zout en peper. Leg de pompoen op de BBQ (indirect) voor ongeveer 40 minuten of totdat deze zacht is.

Terwijl de pompoen gaart, kan je beginnen aan de honing-glaze. Smelt de boter in een skillet. Voeg de honing, sinaasappelsap, appelciderazijn en tijmblaadjes toe en roer goed door. Laat inkoken tot een wat stroperige lak ontstaat. Wanneer de pompoen bijna gaar is, bestrijk je deze met de honing-glaze.

Snijd mooie plakken van de rollade en serveer met de pompoen en eventueel een milde BBQ-saus.

** Op een BBQ kan je direct en indirect grillen. Direct: het rooster ligt boven de kooltjes of brikketten.

Indirect: in een Kamado BBQ maak je gebruik van een plate-setter (hitteschild) tussen de kooltjes en het rooster, bij een Weber BBQ leg je de kooltjes aan één kant van de BBQ en leg je het te bereiden product aan de andere kant van het rooster.

Ree-rollade
met Hasselback
flespompoen met
honing-glaze



Foto: Thijs Staffhorst