

Reebiefstuk van de grill met gegrilde zomergroenten

hoofdgerecht
voor 4 personen

Ingrediënten

600 gr. reebiefstuk uit de achterbout
150 gr. bospeen
150 gr. groene asperges
150 gr. rode puntpaprika
150 gr. bosui
50 gr. mayonaise
50 gr. tapenade van zwarte olijven
75 gr. kruidenboter
handvol sla
olijfolie
witte wijnazijn
peper, zout



Bereiding

- Bestrooi de reebiefstuk met peper en zout, bestrijk met olijfolie en leg het vlees op de grill, afhankelijk van de dikte van de biefstuk 15 tot 30 minuten. Keer het een paar maal; het vlees moet uiteindelijk rosé worden.
- Kort de asperges 2 centimeter in en snijd met een aardappelschilmesje de 'vinnen' er af. Verwijder 'kop en kont' van de bospeen. Snijd de puntpaprika in dunne repen. Verwijder het bovenste groene gedeelte van de bosui. Haal de groenten even door de olijfolie en drapeer ze rond de biefstuk op de grill. Keer ze een maal om.

Presentatie

- Leg midden op de borden een klein bergje sla dat je hebt aangemaakt met een beetje olijfolie, witte wijnazijn, peper en zout. Snijd het vlees in dunne plakken en rangschik deze over de sla. Begiet het vlees met half gesmolten kruidenboter. Drapeer de groenten om het vlees heen. Besprenkel ze licht met olijfolie en bestrooi ze met grof zeezout en peper uit de molen. Serveer dit gerecht met mayonaise, tapenade en kruidenboter, dat je apart in schaaltes op tafel zet.

