

# Gerookte hertenpastrami van de Big Green Egg

## Wat heb je nodig?

Hertenrugfilet (of -zadel)

Kruiden (rub):

½ el. mosterdzaad

½ el. korianderzaad

½ el. komijnzaad

1 el. paprikapoeder (ehdelsüs)

½ el. zwarte peperkorrels

½ el. zout

1 theelepel pimentbessen

1 theelepel kruidnagel

Kruidendressing:

2 dl zonnebloemolie

1 dl appel- of witte wijnazijn

2 el poedersuiker (optioneel)

zout en peper uit de molen

1 appel (een Granny Smith is hiervoor het lekkerst!)

1 fijngesneden ui

fijn gesneden groen van prei

1/8 bosje: basilicum, dille, rozemarijn, tijm, peterselie, dragon

Hazelnoten

Veldsla

Knolselderij

appel (liefst Granny Smith)

Radijsjes

## Wat moet je doen?

Meng de kruiden voor de pastrami en kneus in een vijzel. Wrijf een deel van de kruiden over het hertenvlees (er is meer dan genoeg).

Week de appelhoutsnippers in een bakje water en steek de barbecue aan.

Gooi een handje geweekte houtsnippers tussen de kolen en rook het hertenvlees ca. 20 minuten op 60 a 65 graden.

Doe alle ingrediënten voor de appel/kruidendressing in een keukenmachine en blend fijn. Maak op smaak met peper en zout en voeg eventueel wat poedersuiker toe.

Rooster de hazelnoten in een gietijzeren pannetje en hak ze daarna grof.

Verwijder de schil van de knolselderij. Snijd blokken van de knolselderij en maak spaghetti met de 'spiral' (of snijd ze juliënne).

Snijd de radijsjes in hele dunne plakjes.

Maak de veldsla aan met een beetje olijfolie, azijn en peper en zout naar smaak.

Snijd kleine blokjes (brunoise) van twee Granny Smith appels en besprenkel ze met citroensap.

Verhit de bbq tot ca. 240/250 graden en grill op een gietijzeren rooster de hertenfilets kort af tot medium/rare.

Laat het vlees rusten en snijd daarna in dunne plakjes.

Maak een bordje op met achtereenvolgens: veldsla, appeldressing, blokjes appel, hertenvlees, knolselder-spaghetti, hazelnoten en radijs.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)