

TRI TIP in mayonaise-korst

Wat heb je nodig?

'ezeltje' met vetcap (vraag de slager)

1 kg. zoete aardappels

olijfolie

paar takjes tijm

handje walnoten

honing

Voor de mayodressing voor de aardappelfriet:

4 el. Zaanse mayonaise

scheut appelazijn

versgemalen zwarte peper

fleur de sel

Voor de tri-tip mayonaise:

1 blikje 'chipotle peppers in adobo-saus' van Lamorena

1 teen knoflook, geraspt

handjevol gehakte peterselie

4 el Zaanse mayonaise

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 200 graden.

Schil de zoete aardappels en snijd tot frieten van ½ cm. dik en doe ze in een ovenschaal.

Besprenkel de frieten met wat olijfolie en bestrooi ze met wat fleur de sel en versgemalen peper en wat fijngehakte tijm.

Verdeel er de walnoten over en gaar indirect op de barbecue in ca. Minuten.

Verwijder vet en vlies van het vlees en deel de tri tip in drie stukken, zoals getoond op YouTube (met de draad mee). Snijd hiervan de medaillons.

Roer voor de mayodressing de mayonaise en azijn tot een niet te dikke saus en maak op smaak met peper en zout.

Snijd voor de grilmayonaise de pepers uit het chipotleblikje in kleine stukjes en doe met het vocht in een kom.

Roer hier de knoflook, peterselie en mayonaise doorheen en breng op smaak met zout en peper.

Haal de frieten van zoete aardappel als ze gaar zijn van de barbecue en besprenkel met wat honing en de dressing.

Gril de medaillons eerst indirect op de barbecue tot een kerntemperatuur van ca. 46 graden.

Bestrijk ze daarna ruim met chipotlemayonaise en gril ze nog even op directe wijze.

(begin met de mayokant naar beneden op het rooster, bestrijk dan de bovenkant en gril tot de mayonaise begint te bubbelen.)

Maak een streep met de dressing op een bord en schep hierop de zoete aardappelfriet.

Leg het vlees op het bord en garneer met nog wat fijngehakte tijm.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl