

Spaghetti Bavetti

Wat heb je nodig?

1 Bavette

Voor de rub:

1 el. gerookt paprikapoeder

1 el. venkelzaad

1 el. gerookt zout

½ el. bruine suiker

½ el. knoflookpoeder

½ el. gedroogde tijm

½ el. gedroogde rozemarijn

½ el. groene peperkorrels

zwartgemalen peper en zout

Spaghetti

Olijfolie

2 handen bladpeterselie, fijngehakt

1 ½ rode peper, fijngesneden

4 tenen knoflook, fijngehakt

Eventueel geraspte Parmezaanse kaas

Wat moet je doen?

Breng een pan met ruim water aan de kook en gaar hierin de spaghetti.

Verhit ondertussen een flinke laag olijfolie in een pan.

Fruit hierin de rode peper.

Voeg daarna de knoflook toe (zorg dat de knoflook niet bruin wordt).

Roer hier de helft van de peterselie door.

Haal de gare pasta uit de pan en meng door de knoflookolie.

Breng op smaak met zout en peper en strooi er de rest van de peterselie over.

Grill ondertussen de bavette in ca. 4 minuten 'direct' per kant tot rare/medium rare.

Doe de kruiden in een vijzel en stamp ze fijn.

Haal de bavette van de barbecue, bestrooi met de rub en laat rusten.

Snijd het vlees tegen de draad in in plakjes en leg over de spaghetti.

Garneer eventueel met wat geraspte Parmezaanse kaas.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl