

## Gegrilde bavette met fruitsalsa

### Wat heb je nodig?

1 bavette (ca. 1 kg)  
zeezout  
versgemalen zwarte peper  
1 papaya  
1 mango  
2 schijven ananas  
1 meloen, naar keuze  
of ander fruit wat je lekker vindt (uit blik mag ook)  
rode peper

Voor de dressing:

1 sjalotje  
3 el. vissaus  
sap van 2 limoenen  
1 rode peper  
100 gr. water  
100 gr. suiker  
2 tenen knoflook  
1 serehstengel

### Wat moet je doen?

Snijd de bavette in 'hanteerbare' stukken.

Schil het fruit en snijd in kleine stukjes.

Gril het fruit ca. 5 á 6 minuten op een medium hete plaat op je barbecue tot het zacht en gekarameliseerd is.

Bestrooi je vlees met peper en zout en gril het tot 'medium' gaar ((kerntemperatuur ca. 52-55 graden) op een 'bokkehete' plaat.

(Begin met de dikkere delen en leg daarna de dunnere erbij zodat het ongeveer gelijktijdig goed is. Draai het vlees hierbij af en toe.)

Laat het daarna een paar minuten rusten en snijd 'haaks op de draad' in dunne plakken.

Voor de dressing:

Breng het water aan de kook en roer de suiker erdoor tot deze geheel is opgelost en haal van het vuur.

Snijd het sjalotje, de knoflook en rode peper fijn en snijd de serehstengel zo fijn mogelijk (bijna tot poeder) en voeg dit alles, met de vissaus aan het suikerwater toe.

Laat deze dressing even staan zodat alle smaken goed kunnen intrekken.

Schep het gegrilde fruit op een bord, beleg ruim met plakjes bavette en schep er de dressing overheen.

Maak af met wat 'zoutflakes'.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

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