

Gevulde bavette-rollade

Wat heb je nodig?

1 bavette (ca. 1,8 á 2 kg.)
1 á 2 wortelen
3 groene asperges
½ rode paprika
2 handen vol verse spinazie
2 el. mosterd (of naar smaak)

eieren
handjevol geraspte kaas
olijfolie
versgemalen peper
zout
klontje boter

Aluminiumfolie
2 handjesvol rooksnippers (bv. hickory)

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en richt hem zodanig in dat je een direct en indirecte hittezone hebt.

180 graden

Verhit een skillet (koekenpannetje) en smelt hierin een klontje boter.

Klop twee eitjes los met wat peper en zout en bak hiervan een omeletje en bestrooi als deze bijna klaar is wat de geraspte kaas (zorg dat de omelet nog wat 'lobbig' is: nét niet helemaal gaar).
Zet apart.

Schil de wortel(en) en snijd ze in de lengte in kwarten.

Breek het uiteinde van de asperges af, was ze en snijd ze in de lengte doormidden.

Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd ze doormidden.

Bestrijk de groenten met wat olijfolie en gril ze op een zeer hete temperatuur even aan.

Snijd dan de paprika in dunne repen en zet de groenten apart.

Bestrooi de bavette met versgemalen peper en zout en bestrijk het vlees met de mosterd.

Verdeel hierover de spinaziebladeren, de kaasomelet en gegrilde groenten.

Rol het vlees strak op en bind de rollade op met slagerstouw.

Vul een rookbox met de houtsnippers en plaats op je barbecue (op een gasbarbecue hoef je de snippers niet te weken; op een eventuele houtskoolbarbecue gooi je ze wel in water geweekt op je gloeiende kolen).

Leg het vlees, indirect, op een barbecue van ca. 180 graden en zorg dat het vlees ca. 15 minuten 'rook' heeft.

Gaar daarna ca. 30 tot 45 minuten door.

(check de temperatuur: bij een kern van ca. 26/27 graden en buitenkant van ca. 45/46 graden: verpak de rollade dan goed in aluminiumfolie en leg terug op de barbecue).

Gaar door tot een kerntemperatuur van 52 graden en haal het vlees dan van de barbecue.

Laat de rollade even rusten en snijd in plakken. Serveer met eventueel een aardappelpuree of iets dergelijks: alles is goed!

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl