



BEREIDINGSWIJZE

BAVETTE

Bavette, ook wel bekend als flank steak, is een smaakvol stuk rundvlees dat zich uitstekend leent voor bereiding op de barbecue. Om het optimaal klaar te maken, begin met het kruiden van het vlees. Verwarm de barbecue voor op een middelhoog vuur, idealiter tussen de 175-200°C.

Plaats de bavette op de grill en sluit de deksel. Grill het vlees tot het de gewenste gaarheid bereikt, meestal ongeveer 6-8 minuten per kant voor medium-rare. Gebruik een vleesthermometer om de kerntemperatuur te controleren; streven naar ongeveer 52-55°C voor medium-rare.

Laat de bavette enkele minuten rusten voordat je het aansnijdt. Dit zorgt ervoor dat de sappen zich kunnen verspreiden en het vlees malser wordt. Serveer de bavette gesneden tegen de draad voor een optimale textuur en geniet van de sappige en smaakvolle resultaten van de barbecue.

KRUIDENTIP: "THE BASTARD SIGNATURE RUB"
OF "NO RUBBISH NAKED GUN POWDER"



EET SMAKELIJK!