Bavette rollade



Ingrediënten

10

- 2000 g bavette
- 200 g Bresc Marinade voor rundvlees
- 150 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 100 g baby spinazie
- 100 g Bresc Honing en tijm glaze
- 75 g Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade
- 10 pl proscuitto
- peper, zout

- 1250 g cherrytomaten tros
- 100 g olijfolie
- 75 g Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook
- 50 g Bresc BIO Provençaalse kruiden
- 50 g korianderzaad
- 50 g wijnazijn, wit
- peper, zout

Gebruikte Bresc producten



Bresc Honing en tijm glaze 450g



Bresc Marinade voor rundvlees 1000g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g



Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan, ga hierbij voor indirecte hitte en een temperatuur van 120 °. Snijd de bavette van één van de zijkanten in, maar niet helemaal door. Stop zo'n 2 centimeter voor je de bavette zou doorsnijden en klap het vlees open, zodat je een groter oppervlak hebt. Bestrooi de opengeklapte zijde van het vlees met peper en zout en beleg het vervolgens met de plakken prosciutto. Verdeel daarna de babyspinazie erover. Verdeel olijventapenade over de rollade. Strooi tot slot de Parmezaanse kaas over de rollade en rol deze van links naar rechts op. Bind deze met slagerstouw tot een rollade. Smeer deze in met Marinade voor rundvlees en leg de rollade op de barbecue. Sluit de barbecue en gaar de bavette rollade tot een kerntemperatuur van 48 °. Haal het vlees even van de barbecue af wanneer de kerntemperatuur van 48 ° bereikt is. Bestrijk met Honing en tijm glaze. Stook de barbecue op, ga hierbij voor directe hitte en een temperatuur tussen de 220 en 240 °. Grill de rollade in 5 minuten af wanneer deze temperatuur bereikt is. Laat het vlees na het afgrillen 5 minuten rusten, verwijder voorzichtig het slagerstouw. Snijd de rollade in plakken.

Leg de tomaatjes in een ovenschaal. Vermeng de azijn, olie, knoflook, Provençaalse kruiden en korianderzaad met elkaar en breng op smaak met peper en zout. Vermeng met de tomaatjes. Zet de ovenschaal op de barbecue gedurende 1 a 2 uur totdat de tomaatjes zacht zijn en aan de onderkant gegrild. Serveer bij de rollade.