

LAKENVELDER BAVETTE MET RUCOLA, GEPOFTE PESTOTOMATJES EN OLD AMSTERDAM SCHAAFSEL



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 3 st bavette van lakenvellder
- 250 g Bresc Premium basil pesto
- 250 g Old Amsterdam, geraspt
- 200 g rucola
- 125 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 25 st cherry tomaten rood
- 25 st cherry tomaat geel
- 2 dl olijfolie
- peper en zout
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de tomaten door en leg ze met de snijkant naar boven op een bakplaat. Bestrijk de tomaten met de pesto en plaats in de oven op 100°C gedurende 1,5 uur. Bereid de barbecue voor om indirect te grillen. Dep de bavette droog en smeer in met de knoflook. Gril de bavette kort bruin boven de hete kolen. Plaats nu de bavette indirect op de barbecue en gaar tot een kerntemperatuur van 51°C. Laat de bavette 10 minuten in aluminiumfolie rusten. Snijd de bavette in dunne plakken en dresseer plat op een bord. Maak de rucola aan met olijfolie, peper en zout en dresseer de rucola op de bavette. Garneer het geheel met de gepofte tomaten, Old Amsterdam en passende cress.