

Ingrediënten voor 4 personen

### SWEET & SPICEY PEPERSAUS

- 2 teentjes knoflook,  
fijngesneden - 5 rode chilipepers,  
fijngesneden - 2 el suiker - 1/2 el  
zout - 50 ml azijn - 1/2 el bruine  
suiker AREPA'S - 400 g  
voorgekookt geel maïsmeel  
(grote supermarkten, toko) - 400  
ml lauwwarm water - 2 el  
zonnebloemolie - 75 g  
Parmezaanse kaas, geraspt - 2  
eieren - 1/4 tl zout - 1/4 tl  
versgemalen zwarte peper  
GUASACACA - 2 grote witte  
uien, fijngesneden - 1 rode  
paprika, zaadlijsten verwijderd, in  
kleine blokjes - 1 verse  
jalapeñopeper, zaadjes  
verwijderd, fijngesneden - 1 teen  
knoflook, fijngesneden - 2  
avocado's, in kleine blokjes - 2  
grote tomaten, zaadlijsten  
verwijderd, in kleine blokjes - 2 el  
fijngehakte verse koriander - 3 el  
olijfolie - 3 el witte azijn - 1/2 tl  
tabasco - versgemalen zwarte  
peper en zout STEAK - olie - 500  
g steak (inside skirt, bavette of  
longhaas) - versgemalen zwarte  
peper en grof zeezout

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Afrikaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Steak Arepa's

Dit is een recept uit de BBQ special van het Smult zomernummer met de lekkerste barbecue recepten. Het zomernummer staat boordevol Aziatische & BBQ recepten en zomerse inspiratie. Je bestelt dit nummer nu op: [www.smult.nl](http://www.smult.nl).

### Hulpmiddelen

Blender of staafmixer barbecue met deksel

### Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten voor de pepersaus in een klein pannetje en stooft het mengsel al roerend 15 minuten op matig vuur, tot de pepers zacht geworden zijn. Pureer de saus in de blender of met de staafmixer tot een gladde saus.
2. Meng voor de arepa's maïsmeel met lauwwarm water en kneed goed. Voeg als het deeg nog te droog aanvoelt een klein beetje water toe. Voeg de overige ingrediënten toe en kneed het deeg door tot alles goed is opgenomen en verdeeld. Verdeel het deeg in 12 gelijke balletjes en druk ze plat tot circa anderhalve centimeter dikte.
3. Bereid de barbecue voor op direct grillen en verhit hem tot 170 °C.
4. Meng intussen alle ingrediënten voor de guasacaca tot een grove variant van guacamole; voeg als laatste peper en zout naar smaak toe.
5. Vet het rooster van de barbecue goed in met olie en gril de arepa's 7 minuten per kant, tot ze stevig aanvoelen. Houd voor het beste resultaat de deksel op de barbecue tijdens het grillen, zodat de temperatuur constant blijft. Houd de arepa's warm en zet opzij.
6. Bestrooi steak met peper en grof zeezout en gril hem kort tot hij maximaal medium, maar het liefst nog rare is. Snijd het vlees in dunne reepjes.
7. Snijd de arepa's in maar niet helemaal door en vouw ze open. Beleg ze met guasacaca en enkele reepjes vlees en schep er wat pepersaus op.

