

Ingrediënten voor 4 personen

4 entrecotes 1 eetlepel olijfolie 3 teentjes knoflook (geperst) 3 sjalotten (fijnggehakt) 1 eetlepel lichtbruine basterdsuiker 2 eetlepels gedroogde dragon 1 portie rode port (-peperboter of 75 g kant-en-klare kruidenboter)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Entrecote Chicago style

Deze spicy Chicago entrecote marineren we eerst minstens 1 uur alvorens we hem grillen op de bbq .

Bereidingswijze

-Vetrand van entrecotes op meerdere plaatsen tot op vlees insnijden.
-In kommetje pasta roeren van olie, knoflook, sjalotten, suiker en dragon. -Vlees met pasta inwrijven en in schaal leggen. -Schaal afdekken en entrecotes in koelkast minimaal 1 uur marineren.
-Entrecotes op goed ingevet rooster leggen en aan elke kant 3 à 4 min. grillen. -Entrecotes elk op bord leggen en bestrooien met zout. - Boter in 4 schijven snijden en op elke entrecote schijf rode port-peperboter leggen. -Lekker met gegrildechampignons en rucolasalade. Voor het recept van rode port-peperboter zie ah.nl/recepten; het barbecueboek.

Serveertips

Tip: De suiker in de kruidenpasta geeft het vlees een heerlijk gekarameliseerde smaak. Pas echter wel op, want de suiker kan ook snel verbranden en dan wordt de smaak bitter. Leg eventueel het rooster een standje hoger. Deze entrecote is heerlijk met een rookmaakje. Verdeel voor het grillen een handje in water geweekte en daarna uitgelekte rookspaanders over de gloeiende houtskool.