

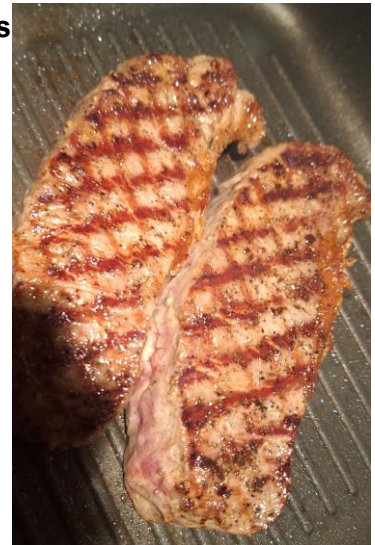
FarmFields

Gegrilde entrecote Bali

Met pittige Bali jus, groene asperges en krokante aardappeltjes

Ingrediënten:

- 2 kalfsentrecote van 200 gram
- 2 grote tenen knoflook
- 1 klein fijn gesnipperd uitje
- 2 eetlepels ketjap
- 2 grote theelepels Sambal Roedjak (sambal Badjak mag ook)
- Groene asperges.
- 300 gram krieltjes of andere kleine aardappels
- Zwarte peper en zout naar smaak
- Olijf olie/ zonnebloem olie
- 60 gram Roomboter



Bereidingswijze

Haal ruim van tevoren de entrecotes uit de koelkast (+/- 30 minuten). Snij als eerste de knoflook fijn, gebruik **geen** knoflook pers. Snij ondertussen ook de ui fijn. Hoe fijner hoe beter!

Voor de jus:

Verhit wat olie en doe daar ongeveer een 3/4 van de roomboter bij. Als deze goed gesmolten is fruit je eerst het uitje aan als deze glazig begint te worden voeg je hier de knoflook en de sambal aan toe. Laat dit even mee fruiten en voeg dan de ketjap en de rest van de boter eraan toe. Voor de beste smaak kan je de jus prima 15 – 30 minuutjes op een laag klein pitje door koken. Wel af en toe even door roeren

Groente en aardappeltjes:

Blancheer de groene asperges kort 3-4 minuten in kokend water en giet ze af. Als ze klaar zijn doe je er een beetje olie, peper en zout overheen dan zijn ze klaar om zo de grill op te gaan. (dit doe je na het grillen van het vlees) Bak ondertussen de krieltjes lekker krokant in een bakpan of in de airfryer.

Voor het vlees:

Zet een grillpan op het vuur en laat deze flink heet worden. Een fijne manier om te zien of de pan goed heet is, is door er een paar druppeltjes water in de pan te gieten. Dansen deze rond in de pan dan is hij heet genoeg. Doe een beetje olie op beide kanten van de entrecotes samen met wat zwarte peper en zeezout. Leg de entrecotes een beetje schuin in de pan gedurende 2 minuten. Draai de entrecotes om op de zelfde manier weer gedurende 2 minuten. Draai de entrecotes weer terug om en leg ze nu met een kwartslag om in de pan voor weer 2 minuten dit zorgt voor een mooie grill ruit. Nog een laatste keer omdraaien en nog even gedurende 2 minuten laten grillen. Doe dit voor een medium rare resultaat. Haal de entrecotes uit de pan en laat deze rusten onder wat aluminium folie voor 5 – 10 minuten.

Grill terwijl de pan nog heet is, en je steaks staan te rusten, de asperges kort in de pan 3-4 minuten.

Leg de asperges als eerste op het bord, de entrecote er boven op. Giet de jus over de entrecotes

Nu kunt u genieten van een verrassend lekkere entrecote licht pittig en mooie smaken!