Entrecote en risotto van de BBQ

Voor 4 personen

Wat heb je nodig? Voor risotto 3 paprika's 2 uien 1 knoflook 2 tomaten 1 pak risotto (350-400 gram) 1 liter runder bouillon Bosuitje olie	1,5 kilo entrecote aan één stuk 2 el Dijon mosterd 4 plakken gedroogde ham 4 plakken kaas Peper en zout Prikkers folie

Steek de briketten 20 minuten voordat je wilt gaat beginnen aan.
Haal de entrecote en alle andereingrediënten uit de koeling.

Pof de paprika's de uien, de knoflook en de tomaten op de BBQ, de tomaten zijn als eerste klaar, de paprika, knoflook en de uien hebben duidelijk meer tijd nodig.

Snij de entrecote over de lengte door en klap deze als een boek open. Bedek de entrecote met folie en sla deze wat platter zodat er een mooi lap vlees ontstaat. Haal de folie er af en bestrooi het vlees met peper en zout. Smeer het vlees in met de dijon mosterd.
Leg er plakken gedroogde ham op en de plakken kaas. Vouw het vlees met de ham en de kaas als een boek weer dicht. Sluit de zijkanten met de prikkers.

Haal de groente van de BBQ als ze gaar zijn, en laat ze even afkoelen. Haal de verkoolde vellen van de paprika's, en haal de vellen dan de tomaten en de uien. Snij de groente in blokjes.
Doe de olie in een braadpan en bak de groente heel even aan en knijp 3 tenen van de gepofte knoflook bij de groente.
Voeg de risotto toe aan de groente en bak deze even mee.
Voeg de bouillon toe en laat de risotto rustig gaar worden.
Regelmatig roeren.

Zorg dat de (gas) BBQ roosters heet zijn en bak de entrecote aan beide zijde goed aan, leg de entrecote in een iets koudere zone, niet boven hete kolen of branders, en laat deze inwendig op de juiste temperatuur komen (53 °C)

Snij het bosuitje in kleine ringen.

Haal de entrecote van de BBQ en laat deze nog even rusten.
Snij de Entrecote in heerlijke plakken

Haal de risotto van het vuur.

Doe de risotto op een bord en strooi daarover ringen van de bosui,
Leg er een plak heerlijke plak entrecote bij.

Smakelijk eten !