



*Bijzondere wijn
met een verhaal*

Bavette van de BBQ met chimichurri

Ingrediënten (4 personen)

- 600–800 g bavette
- 2 el milde olijfolie
- 1 rode peper, fijn gesneden
- 2 tenen knoflook, fijn gesneden
- 40 g platte peterselie, fijn gesneden
- 15 g verse oregano, blaadjes fijn gesneden
- 100 ml extra vierge olijfolie
- 2 el rode wijnazijn
- Peper en zout

Bereidingswijze

- Marineer de bavette**
Laat de bavette in de verpakking 30 minuten op kamertemperatuur komen.
Dep de bavette droog en wrijf de bavette in met de olijfolie, zout en peper.
- BBQ (of grillpan) op hoog vuur**
Grill de bavette 3-4 minuten per kant voor medium rare. (LET OP: bavette wordt snel droog!)
Als je een keukenthermometer in huis hebt: kerntemperatuur 52 °C)
- Chimichurri**
Zorg dat alles heel fijn gesneden is, je kunt ook een keukenmachine gebruiken. Doe de rode peper met de knoflook, peterselie en oregano in een kom. Roer de olijfolie en azijn erdoor en breng op smaak met peper en zout.
- Maak het af**
Laat het vlees 5-10 minuten rusten in aluminiumfolie en snijd tegen de draad in dunne plakken. Serveer met de chimichurri.

Wijn & spijs

De Spätburgunder PUR heeft elegant rood fruit en een spannende frisheid. Perfect om het *volle, sappige vlees* te liften zonder te overheersen. Het resultaat: een combinatie die zowel **stoer** als **verfijnd** is.