

BORRELPLANK Borrelplank met tagliata en dragon-chimichurri



1 PLANK = 4 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ♦ 2 tenen knoflook, fijngesneden
- ♦ ½ sjalot, fijngesneden
- ♦ 3 takjes dragon, blaadjes fijngesneden
- ♦ 6 takjes bladpeterselie, fijngesneden
- ♦ ½ rode chilipeper zonder zaadlijsten, fijngesneden
- ♦ 1 tl gedroogde oregano
- ♦ 2 el rode wijnazijn
- ♦ 1 el citroensap
- ♦ 1 tl mosterd
- ♦ 70 ml olijfolie + 2 el
- ♦ 350 g biefstuk of entrecote

voor erbij

- ♦ plakjes gedroogde ham
- ♦ chorizo
- ♦ gedroogd rundvlees
- ♦ salami
- ♦ piccalilly
- ♦ zwarte olijven-tapenade
- ♦ zongedroogde tomaatjes

MATERIAAL: grillpan, aluminiumfolie, borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Meng voor de dragon-chimichurri de knoflook, sjalot, verse kruiden, chilipeper, oregano, rode wijnazijn, het citroensap, de mosterd en 70 ml olijfolie.
2. Breng op smaak met zout.
3. Wrijf de biefstuk of entrecote in met de 2 el olijfolie en bestrooi met peper en zout.
4. Verhit de grillpan zonder olie of boter en gril het vlees kort aan beide kanten.
5. Neem uit de pan en laat verpakt in aluminiumfolie 5 minuten rusten.
6. Beleg een plank met de vleeswaren, piccalilly, tapenade en zongedroogde tomaatjes.
7. Houd in het midden een plekje vrij voor de tagliata (de biefstuk in smalle repen).
8. Snijd de bief in dunne reepjes en leg op een schaal.
9. Garneer met de dragon-chimichurri en zet in het midden van de plank.
10. Serveer direct.

Eet smakelijk!

TIP: Lekker met knapperig brood.

BRON: deliciousmagazine.nl

