

Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



Recept van Gerben Ruikes

Weide bavette

In het hart van Bronkhorst, het kleinste stadje van Nederland, is het sfeervolle Hotel Restaurant Herberg de Gouden Leeuw gevestigd. Bronkhorst heeft sinds 1482 stadsrechten en is met zijn 150 inwoners het kleinste stadje van Nederland. Gerben Ruikes is de chef in de keuken en werkt met een wisselende seizoenskaart met klassieke en hedendaagse streekgerechten.



Liever eten in het kleinste stadje van Nederland?
Kijk op herbergdegoudenleeuw.com

Ingrediënten

Voor: 4 personen

- 600 gr runderbavette *IJboerderij De Steenoven, Hummelo*
- 1 flesje Angus Tipel *Bronckhorster Brewing Company*
- 800 gr koopmans *Blauwe de Kruisberg, Toldijk*
- 1 andijvie *Fruitbedrijf Horstink, Rha*
- 2 gekookte eieren *Tomesen Pluimveehouderij, Doetinchem*
- eventueel koriander en bacon

TIPS VAN DE CHEF

Strooi wat gehakte koriander over het vlees net voordat je het serveert en de bacon eventjes mee grillen op de barbecue. Neem 4 extra tripels mee, en leg deze in een koude koelkast, de biertjes smaken heerlijk bij dit gerecht!

Bereiding

Tijd: 30 min

1. Snij de bavette in gelijke stukken veer de juiste garing. Leg de stukken in een diepe bak en giet het bier erover. Laat het een uur marineren.
2. Verwarm alvast de BBQ.
3. Schil de aardappelen en kook ze gaar.
4. Snij ondertussen de andijvie en was deze goed zodat er geen zand tussen blijft zitten.
5. Giet vervolgens de aardappelen af en stamp ze fijn met peper, zout en roomboter (eventueel een scheut room).
6. Grill de bavette op de barbecue 2 á 3 min zorg dat deze moor rood blijft.
7. Meng dan de andijvie en ei door de aardappelen.
8. Serveer het gerecht op bord.

