# GEGRILDE GROENTE SALADE MET BUFFELMOZZARELLA EN RIB-EYE



**Eetmoment:** Diner
**Behoefte:** Makkelijk, Snel, Gezond
**Soort:** Vlees

Zomers weer en de barbecue, wat wil een mens nog meer? Bij barbecueën denken mensen al gauw aan veel verschillende stukken vlees, maar dat hoeft helemaal niet. Met dit gerecht laten we zien dat je ook met groenten een stoer en lekker gerecht kan maken. Kies de groenten die je lekker vind, want je kan letterlijk alles vervangen naar compleet eigen smaak. Het is de zoet, zuur, pittige dressing die het verschil in dit gerecht maakt. Lekker met wat buffelmozzarella, stokbrood en een paar plakjes rib-eye. Klinkt goed toch? Daar wil je een goede barbecue wijn bij en die vind je momenteel in onze winkel.

**Benodigdheden voor 3-4 personen**

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 2 rode puntpaprika's
- 1 gele paprika
- 150 gr. bimi's
- 250 gr. kastanje champignons
- 1 trosje tomaten
- 1 meergranen stokbrood
- 300 gr. rib-eye
- 2 bollen buffel mozzarella
- 3 - 4 el. extra virgin olijfolie

dressing
rozijnen
gedroogde abrikozen

- 3 el. honing
- 1 el. vissaus
- 100 ml. witte wijnazijn
- 1 a 2 tl. chilivlokken (afhankelijk van hoe pittig je hem wilt)
- Snuf zeezout

**Bereiding**

1) We beginnen met het maken van de zuur, pittige dressing. Snijd zowel de krenten als de gedroogde abrikozen fijn en doe deze in een schaaltje. Zet vervolgens een steelpannetje op het vuur. Voeg de witte wijnazijn, honing, vissaus, chilivlokken en zout toe. Breng dit zachtjes tot aan de kook en laat dit voor zo'n 2 tot 3 minuten sudderen. Eenmaal wat ingekookt, giet je dit over de rozijnen en krenten. Laat het afkoelen en ga het dan even proeven. Vind je het te pittig? Voeg dan wat extra honing toe. Juist wat te zoet? Doe er dan wat extra chilivlokjes in. Deze dressing is in de koelkast voor 1 week te bewaren.

2) Snijd de courgette en aubergine in plakken van 1,5 cm dikte. Leg ze op een plank en bestrooi ze met wat zout. Zo komt de vocht eruit en krijg je mooie, stevige, gegrilde plakken. Dep na 10 minuten de groente droog met een velletje keukenpapier. Snijd ondertussen de gele paprika in grove stukken.

3) Bereid de barbecue voor op een indirecte bereiding. Dit betekent dus een zone waar wel kolen liggen en een zone waar geen kolen liggen. De temperatuur mag wel boven de 200 graden.

4) Voeg een flinke snuf zout en peper toe aan de rib-eye. Een steak van zo'n 2 cm dikte hoeft maar 2 minuten aan beide kanten boven het vuur te worden gegrild. Haal de rib-eye van de barbecue bij een temperatuur van 48-50 graden, zodat hij tijdens het rusten naar de 52 graden gaat. En dan heeft hij een medium-rare garing. Laat het vlees voor 10 minuten rusten onder wat aluminium folie.

5) Smeer de groente in met olijfolie en begin met grillen. Grill eerst de aubergine en de courgette plakken. Draai met regelmaat, zodat ze niet compleet verbranden. Als het te hard gaat, leg je ze op de indirecte zone. Grill vervolgens ook de puntpaprika en de gele paprika. Dit duurt gemiddeld zo'n 6-8 minuten. Afhankelijk van de groente.

6) Na een paar minuten voeg je de bimi's, champignons en trostomaten op de barbecue boven de kolen toe. Deze hebben minder lang nodig om bereid te worden. Zodra tomaatjes beginnen te poffen, haal je ze van het vuur.

7) Pak een grote serveerplank en leg alle groente naar eigen wens erop. Druk de twee bollen mozzarella er tussen en wees royaal met de dressing. Doe vooral ook wat over de mozzarella bollen voor extra smaak. Snijd de rib-eye in plakjes en leg deze tussen de groente. Snijd het stokbrood in plakken en leg deze wat aan de zijkant. Heerlijk!

8) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Fat Baron Shiraz (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-shiraz?_pos=1&_psq=fat+bar&_ss=e&_v=1.0) is hier fantastisch bij!

## HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.