

HETE BLIKSEM 2.0 MET GEGRILDE ROODLOF, BACON PECAN JAM EN BAVETTE

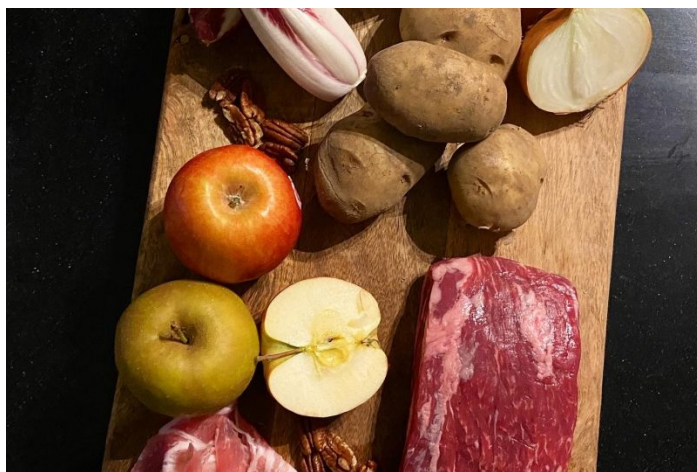


Eetmoment: Diner

Behoeft: Comfortfood

Soort: Vlees

Een echte oud-Hollandse klassieker staat deze week op het menu, namelijk: 'Hete Bliksem'. Iets van vroeger moderniseren is hele een leuke uitdaging. Ook de jongere generatie zal deze variant ongetwijfeld lekker vinden. De bacon en de pecannoten-jam is niet enkel geweldig te gebruiken als smaakmaker voor dit gerecht, maar ook heerlijk op burgers of bij een kaasplankje. De ouderwetse sukade hebben we in deze variant omgewisseld naar een mooi stuk bavette. Als je de zeen uit de sukade snijdt, krijg je twee stukken bavette. Ook wel flat iron steak genoemd. Alle smaken bij elkaar zorgen in ieder geval een groot feest!



Benodigheden voor 3-4 personen:

Hete bliksem

- 800 gr. kruimige aardappelen.
- 250 gr. Kanzi appels (2x)
- 250 gr. goudreinetten (2x)
- Scheutje melk
- Klontje boter
- Peper en zout
- Snuf Kaneel

Bacon - Pecan-Jam

- 150 gr. ontbijtspek of bacon
- 50 gr. pecannoten
- 1 kleine sjalot
- 1 kleine teen knoflook
- 3 el. bruine basterdsuiker
- 3 el. maple syrup
- 2 el. appelazijn
- 1 el. honing
- 1 el. rum

Overig

- 600 gr. bavette
- 4x een roodlof

1) We beginnen met de bacon, pecan jam. Snijd het ontbijtspek in kleine reepjes en hak de pecannoten fijn. Snijd zowel de knoflook als de sjalot fijn. Bak het ontbijtspek uit in een steelpannetje, totdat ze mooi goudbruin zijn. Schep deze eruit, maar laat het vet in het pannetje zitten. Voeg de sjalot en de knoflook toe en fruit deze kort voor 1 à 2 minuten. Voeg vervolgens de pecannoten toe en bak deze even kort mee. Voeg vervolgens de bruine suiker, maple syrup, honing, appelazijn en rum toe en laat het geheel voor zo'n 8 à 10 minuten op zacht vuur karamelliseren. Blijf af en toe goed roeren. Voeg eventueel naar smaak een ingrediënt naar keuze toe.

2) Voor de hete bliksem snijden we de aardappels in grove stukken. Schil de appels, pel de ui en snijd beide in stukjes. Verhit een pan met water op het vuur. Voeg de aardappels en ui toe en na 5 minuten de appel. Kook in totaal ca. 15 minuten tot de aardappels gaar zijn.

Giet vervolgens af en doe terug in de pan. Pureer met een stamper fijn en maak de stampot smeug met een klont boter en melk. Breng de hete bliksem op smaak met peper, zout en een snuffel kaneel.

3) Snijd het kontje van de roodlof eraf en snijd deze doormidden. Leg de halve roodlof stronken in een ovenschaal en doe er wat extra Virgin olijfolie, peper en zout op en rooster deze voor 20 minuten in een oven op 200 graden.

4) Haal de bavette steak minimaal 30 minuten, voordat je hem gaat bakken uit de koelkast en laat hem op kamertemperatuur komen. Verwarm in een rvs-koekenpak een goede klont boter en een scheut olijfolie. Dit moet ongeveer gelijk aan elkaar zijn qua hoeveelheid. Bak de bavette zo'n 3 minuten aan de ene kant,

voordat je hem omdraait. Na 6 minuten in totaal voeg je twee extra eetlepels boter toe en giet je de gesmolten boter over het vlees heen. Herhaal deze stap ook aan de andere kant, dus draai hem na 7 minuten nog een keer om. Na een totale bereidingstijd van 8 minuten zou de bavette steak een interne temperatuur moeten hebben van 52 graden en dat is perfect voor medium rare. Hierbij houd ik rekening met een stuk bavette van 2 cm dikte.

5) En dan kunnen we gaan opscheppen! Een paar goede eetlepels hete bliksem met een theelepel jam. Leg de roodlof erbij en snijd het vlees in mooie plakjes. Voor een extra crunch hield ik een roodlof stronkje over en voegde nog wat knapperige blaadjes eraan toe.

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Probeer eens de [Zolla Primitivo di Manduria](https://www.debigondier.nl/products/zolla-primitvo-di-manduria) (<https://www.debigondier.nl/products/zolla-primitvo-di-manduria>).

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) (<https://www.facebook.com/pg/debigondier>).

[Instagram](https://www.instagram.com/debigondier) (<https://www.instagram.com/debigondier>).

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