

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,
GERECHTEN
IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN**

love and enjoy!

GEGRILDE ENTRECOTE MET SALSA VERDE

NIEL JOUBERT RONDEBERG CABERNET SAUVIGNONT

BEREIDINGSTIJD; 20 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 4 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

15 G VERSE MUNT
15 G VERSE KORIANDER
15 G VERSE PLATTE
PETERSELIE
2 EL KAPPERTJES
2 ANSJOVISFILETS
5 EL TRADITIONELE
OLIJFOLIE
½ CITROEN
4 ENTRECOTES

1 STEEK DE BARBECUE AAN. HAAL VOOR DE SALSA VERDE DE BLAADJES VAN DE TAKJES MUNT EN DOE IN HET BAKJE VAN DE STAAFMIXER. SNIJD DE KORIANDER EN PETERSELIE GROF EN VOEG SAMEN MET DE HELFT VAN DE KAPPERTJES, DE ANSJOVISFILETS EN 4/5 VAN DE OLIJFOLIE TOE AAN DE MUNTBLAADJES

MAAL TOT EEN GLADDE SAUS EN DOE IN EEN KOM. PERS DE CITROEN ERBOVEN UIT. ROER DE REST VAN DE KAPPERTJES ERDOOR. BRENG OP SMAAK MET PEPER EN EVENTUEEL ZOUT.

2

3 BESTRIJK DE ENTRECOTES AAN BEIDE KANTEN MET DE REST VAN DE OLIE EN BESTROOI MET PEPER EN EVENTUEEL ZOUT. LEG DE ENTRECOTES OP DE BARBECUE ALS DE KOLEN GLOEIEN.

BAK ZE, AFHANKELIJK VAN DE DIKTE EN DE GEWENSTE GAARHEID, CA. 5 MIN. (MEDIUM). KEER HALVERWEGE.

NEEM HET VLEES VAN DE BARBECUE EN LAAT 5 MIN. RUSTEN ONDER DE DEKSEL VAN EEN PAN OF ALUMINIUMFOLIE. SERVEER DE ENTRECOTES MET DE SALSA VERDE.



*Eet
Smakelijk*