

# SKIRT STEAK MET KNOFLOOKGLAZUUR

4 PORTIES

4 skirt steaks, elk 250 g	1 chilipeper, fijngenhakt
100 ml mayonaise	40 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
2 teentjes knoflook, geraspt	zout en peper

## BEREIDING

- 1 | Meng alle ingrediënten, behalve het vlees, tot een glazuur en breng het op smaak met wat extra kruiden.
- 2 | Gril de steaks aan beide kanten dicht op de hete barbecue.
- 3 | Bestrijk de steaks meteen na het keren met het glazuur in en verplaats ze vervolgens in het indirecte gebied. Laat ze bij hoge temperatuur tot een kerntemperatuur komen van ongeveer 53 °C komen. Haal alles van het rooster en laat voor het serveren het enkele minuten rusten.



# T-BONE STEAK IN OLIJFOLIE

4 PORTIES

1 T-bone steak van 1200 g	4 takjes rozemarijn
500 ml olijfolie	2 laurierblaadjes
4 teentjes knoflook, grof gehakt	zout en peper
1 chilipeper, in ringen gesneden	

## BEREIDING

- 1 | Giet de olijfolie in een ovenschaal die net iets groter is dan de steak. Doe vervolgens de knoflook, chili, rozemarijn en laurierblaadjes in de olie.
- 2 | Zet de schaal op het indirecte deel van de barbecue (of oven) op ongeveer 100 °C en verwarm de olie 30 minuten voor.
- 3 | Dep de T-bone steak droog en leg hem in het oliebad, voeg zo veel olie toe dat het vlees onder staat. Laat de steak in de schaal liggen tot een kerntemperatuur van 54 °C is bereikt.
- 4 | Zet de barbecue op de hoogste stand. Haal intussen de steak uit het olijfoliebad en laat even uitlekken. Rooster het vlees aan alle kanten bij directe, hoge temperatuur. Om het vlees te serveren haal je het vlees van het bot, snijd het in dunne plakjes en breng je alles op smaak met zout en peper.





**BBQ**  
*Party!*

Oliver  
**SIEVERS**  
BBQ and more

**BBQ**

# BURGERBROODJES



## BRIOCHE BROODJES

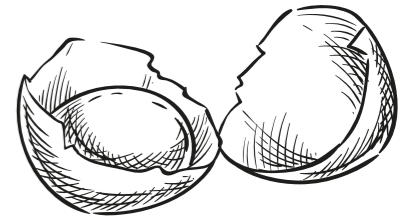
8-12 BROODJES

320 ml melk  
50 g bruine suiker  
50 g verse gist  
575 g tarwebloem  
2 eieren  
12 g zout

100 g boter (kamertemperatuur)

### TOPPING:

2 eidooiers  
2 el melk  
50 g sesam



### BEREIDING

- 1 | Doe de melk, suiker en gist in een kom, roer om en laat het 30 minuten lang afgedekt staan.
- 2 | Voeg dan de bloem, eieren en zout toe en meng alles 5 minuten lang met behulp van een keukenmachine tot een egale massa.
- 3 | Voeg de boter toe en kneed het deeg nog eens 5 minuten. Dek het dan af en laat het op een warme plek ongeveer 1 uur rijzen.
- 4 | Verdeel het deeg in 8 tot 12 stukken, afhankelijk van de gewenste grootte en vorm er burgerbroodjes van. Dek ze vervolgens af en laat opnieuw 20 minuten rijzen.
- 5 | Bestrijk de broodjes met een mengsel van 2 eidooiers en de melk en strooi er wat sesamzaadjes over. De broodjes hebben ongeveer 18-20 minuten nodig in de voorverwarmde oven op 180 °C boven- en onderwarmte.