



GEMARINEERDE WAGYU PICANHA MET TOMATEN SALSA EN AVOCADO

INGREDIËNTEN

Voor de marinade

- 2 kg wagyu picanha
- sap van 6 limoenen
- 4 eetlepels olijfolie
- 8 teentjes look (geraspt)
- 2 theelepels komijnpoeder
- 2 theelepels oregano gedroogd
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 2 theelepels zwarte peper
- 2 theelepels grof zeezout

Voor de salsa

- 4 tomaten (in blokjes gesneden)
- 5 stuks pijpui
- 50 gr gesneden koriander
- 1 teentje geperste look
- sap van 1 limoen

BEREIDING

- Meng al de ingrediënten van de marinade in een kom.
- Plaats het vlees in een vacuüm zak samen met de marinade en plaats in de koelkast gedurende 12 uur.
- Snijd het vlees nadien in plakken van ongeveer 3 cm en grill gedurende 2 a 3 min aan elke zijde op de bbq.
- Plaats het vlees op een bord en laat 5 min rusten op een warme plaats (zijkant grill).
- Snijd voor het serveren het vlees in dunne plakjes en werk af met een beetje van de marinade en grof zeezout.
- Meng al de ingrediënten van de salsa in een kom en laat 30 min marinieren.
- Serveer het vlees samen met de salsa en avocado op een bord en serveer.