



PICANHA BBQ, MET ASPERGES EN CHAMPIGNONS

INGREDIËNTEN

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| - 2 kg wagyu picanha | - 50 ml azijn | Dressing |
| - 250 g shimeji paddenstoelen | - 20 g suiker | - 100 ml citroensap |
| - 100 ml witte wijnazijn | - 1 sjallot | - 3 soeplepels soyasaus |
| - 100 ml suiker | - 200 g erwten | - 1 theelepel geraspte look |
| - 100 ml water | - 100 g soyaboontjes | - 1 theelepel chilisaus |
| - 1 fijngesneden ui | - 8 witte asperges | - 140 g druivenpit olie |
| - 100 g boter | - 50 g gereduceerde kippenfond | - zwarte peper |
| | - halve citroen | |

BEREIDING

- Kruid de picanha met peper en zout en plaats het vlees met de vetkant naar beneden op de BBQ. Draai het vlees om de 2 a 3 min tot het vlees een kerntemperatuur van 50 °C heeft bereikt.

Champignons

- Om de champignons te pekelen verhit je het water, azijn en suiker in een steelpan tot de suiker is opgelost. Giet het vocht over de champignons.

Sjallot

- Plaats de suiker en de azijn in een pan en breng aan de kook. Voeg de gesneden plakjes sjallot toe en laat pekelen.

Asperges

- Schil de asperges en kook deze in gezouten water gedurende 10 min tot deze beetbaar zijn. Snijd deze nadien in drie gelijke delen. Smelt de boter in een pannetje en voeg de asperges, erwten, soyaboontjes en kippenfond toe. Plaats op een zacht vuurtje en laat rustig stoven. Werk op het laatste moment af met het sap van de ½ citroen.

- Meng al de ingrediënten voor de dressing samen in een kom. Snijd het vlees in dunne plakjes, serveer alles samen op een bord en werk af met de dressing.