



WAGYU BAVET CHIMICHURRI

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 1 kg Wagyu bavet
- 2 eetlepels Knoflook
- 50 g Verse peterselie
- 30 g Koriander
- 150 ml Olijfolie
- 10 ml Citroensap
- 5 g Grof zeezout

BEREIDING

- Voeg alle ingrediënten samen in een keukenrobot, mix alles fijn tot een homogene pasta. Marineer de bavet met 1/3 van de marinade, gedurende minimum 1 uur.
- Gril het vlees aan elke zijde gedurende 2 min.
- Plaats het vlees vervolgens in de oven gedurende 5 min. op 180° C. of tot een kerntemperatuur van 55°C.
- Snij de steak in plakjes van ongeveer 1,5cm en serveer met de overige chimichurri saus.