

Beef tataki van tournedos met miso asperges

👤 6 personen ⌚ 90 minuten 🔥🔥🔥🔥 Beginner

Ingredienten & benodigdheden

- 600 gr. tournedos (ossenhaas)
- Groene asperges
- Olijfolie
- Zeezout
- **Voor de marinade**
- 100 ml. sojasaus
- 50 ml. sesamolie
- 3 cm gember geraspt
- 2 tenen knoflook
- Kolenboertje pepermix
- **Voor de miso-saus**
- 50 gr. miso pasta
- Sap van 2 limoenen
- 2 el. honing
- 2 el. sesamolie
- **Garnering**
- Sesamzaadjes
- Verse koriander
- Quebracho houtskool



Bereiding

1. Maak de marinade door alle ingrediënten in een kom met elkaar te mengen.
2. Leg de tournedos steaks in de marinade en haal ze er goed doorheen, zodat ze goed bedekt zijn.
3. Laat de steaks voor minimaal een uur marineren. Hoe langer je ze laat marineren, hoe intenser de smaak zal zijn.
4. Maak tijdens het marineren vast de miso-saus voor de groene asperges.
5. Doe alle ingrediënten in een kom en meng het stevig door, zodat de miso pasta niet gaat klonteren.
6. Steek de BBQ aan en breng hem naar een hoge temperatuur van 250 graden, half direct, half indirect.
7. Snijd de houten uiteinden van de asperges af, besprenkel ze met olijfolie en zeezout.
8. Grill de asperges boven direct vuur en verplaats ze naar de indirecte zone als ze bijna klaar zijn. Ze zullen dan gaan hangen wanneer je ze oppakt.
9. Grill de steaks heel kort boven het directe vuur. Het vlees blijft in principe rauw, het gaat er alleen om dat je de buitenkant goed dichtschroeit.
10. Zodra het vlees aan alle kanten mooi gekleurd is, haal je het van de BBQ.
11. Verdeel de asperges op een serverplank en bestrijk ze met de miso-saus.
12. Snijd het vlees in flinterdunne plakjes en verdeel het over de asperges.
13. Maak af met wat sesamzaadjes en verse koriander.
14. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl