



Côte à l'os met barbecuekruiden



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

600 gram côte à l'os
1 theelepel chilipoeder
1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel komijnpoeder
2 teentjes knoflook (geperst)
4 eetlepels ciderazijn
1 eetlepel worcestershiresaus
fleur de sel
peper
1 pak kruidenboter (Meggle diablo)
4 rode uien (gepeld en gehalveerd)
1 pak kerstomaat
500 gram pastasalade (met gegrilde groenten)

Bereidingswijze

- 1.** Laat de côte à l'os op kamertemperatuur komen.
- 2.** Meng de chilipoeder met de bruine suiker, het komijnpoeder, de knoflook, de ciderazijn en de worcestershiresaus.
- 3.** Wrijf het vlees in met dit mengsel en laat 30 minuten marineren. Breng dan op smaak met peper en zout en leg het vlees op de grill. Leg hiernaast ook de uien en de kerstomaten. Laat 5 minuten garen en draai dan om. Laat opnieuw 5 minuten garen. Laat het vlees daarna nog 15 minuten rusten op een snijplank, onder aluminiumfolie. Leg op het vlees enkele plakjes kruidenboter en leg de gegrilde uien en kerstomaten erbij.
- 4.** Serveer met de pastasalade met gegrilde groenten.