

# OP DE BIG GREEN EGG GEGRILDE BAVETTE

met linzen du Puy, gepofte pomodori & pepersaus

INGREDIËNTEN (10 personen):

**Gegrilde bavette**

1,8 kg bavette (USA)  
5 dl CHEF Pepersaus

**Linzen du Puy**

300 g groene linzen du Puy  
120 g uien  
30 g gehakte peterselie  
60 cc sherry azijn  
150 cc hazelnootolie  
-- -- Fleur de sel  
-- -- Schezuan peper

**Garnituur**

30 st kleine tomaatjes  
-- basilicumblaadjes

BEREIDING:

**Gegrilde bavette**

Haal de bavette uit de koeling zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Leg de bavette op de Big Green Egg en grill hem rood. Sluit het grootste gedeelte van de zuurstof af zodat de bavette nog even in de barbecue kan rusten. Snijd de bavette daarna in mooie plakken. Verwarm ondertussen de pepersaus in een steelpan.

**Linzen du Puy**

Kook de linzen beetgaar en giet ze af. Snipper de ui en meng deze samen met de gehakte peterselie, olie, azijn en de linzen. Breng op smaak met zout en peper.

**Garnituur**

Pof de tomaten in de oven. Frituur een aantal basilicumblaadjes in een hete pan met olie. Strooi deze voor het serveren over het gerecht

