

Entrecote met rode paprika saus

Ingrediënten

3 entrecotes
2 theelepels paprikapoeder
2 theelepels roze peperkorrels, licht gekneusd
1 glas rode wijn
6-7 eetlepels olijfolie
2 rode paprika's
4 teentjes knoflook, ongepeld
2 citroenen

Vorbereiding:

Leg het vlees in een ondiepe schaal en bestrooi het met 1 theelepel paprikapoeder en de roze peperkorrels. Schenk de wijn en 2 eetlepels olijfolie erover en laat het geheel afgedekt 1 uur op kamertemperatuur marinieren.

Bereiden:

In de grillpan, Schep schoongemaakte paprika's en knoflook door 2 eetlepels olijfolie en rooster ze 15-20 minuten. Laat ze op de afkoelen.

Doe de knoflookteentjes en de paprika in de blender. Meng tot ze glad zijn.

Voeg 1 theelepel paprikapoeder, het sap van ½ citroen en 2-3 eetlepels olijfolie toe en pureer tot een gladde emulsie. Voeg zout en peper toe.

Snijd de rest van de citroenen in vrij dikke plakken en verwijder de pitjes.

Grill het vlees en de plakken citroen in de grillpan op hoog vuur. Grill 3-5 minuten aan elke zijde en laat circa 5 minuten op een voorverwarmd bord rusten. Serveer met de plakken citroen en de saus.

