

Bavette Pinwheels

👤 8 personen ⌚ 1.5 uur

Ingredienten & benodigdheden

- 1.5 kg. bavette
- 200 gr. verse spinazie
- 15 gr. verse basilicum
- 2 tl. chilivlokken
- 100 gr. parmezaanse kaas
- 2 el. zongedroogde tomaten
- 200 gr. prosciutto
- 3 teentjes knoflook
- zout en peper naar smaak
- olijfolie
- slagerstouw
- skillet
- rookhout
- spiezen



Bereiding

1. Snijd het overtollige vet van de bavette en snijd hem aan één kant in, zodat je hem als een boek open kunt klappen.
2. Bestrooi de binnenkant met zout, peper en chilivlokken.
3. Steek de BBQ aan op 160 graden, volledig direct.
4. Hak de knoflook fijn en fruit met wat olijfolie in een skillet aan.
5. Voeg de verse spinazie toe en bak het even aan, voeg dan de pijnboompitten toe. Bak even mee en haal de skillet van het vuur.
6. Bedek de bavette met de prosciutto, gevolgd door de spinazie en dan de rest van de ingrediënten.
7. Rol de bavette strak op, met de draad mee, en bind goed vast met slagerstouw.
8. Steek de spiezen door de bavette rol heen en snijd in gelijkmatige steaks. Wanneer je grote spiezen hebt, is het mooi om er 2 á 3 aan een spies te doen.
9. Voeg een rookchunk toe aan de houtskool en maak de BBQ volledig indirect.
10. Leg de bavette pinwheel spiezen indirect op de BBQ en gaar ze door tot 52 graden in de kern.
11. Grill je ze liever nog even af? Gaar ze dan indirect tot 48 graden in de kern en maak dan de BBQ volledig direct. Grill dan de bavette af tot 52 graden in de kern voor een knapperige korst.
12. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl