

Sappige biefstuk met Boursinboter

Gas: Direct hoog vuur **Briketten:** Direct

Bereidingstijd: 15 minuten + koelen boter **Grilltijd:** 2 cm dik 6-8 min.; 2,5 cm dik 8-10 min.

Voor: 4 personen

50 g zachte boter

30 g Boursin, met knoflook en kruiden

1 el verse peterselie, fijngehakt

Zout en versgemalen zwarte peper

4 eersteklas runderbiefstukken à ca. 200 g

1-2 el olijfolie

250 g asperges, schoongemaakt, geblancheerd en uitgelekt

16 kerstomaatjes aan de tak

1. Roer de boter, Boursin, peterselie en zout en peper naar smaak door elkaar en rol dit op tot een wordt met behulp van huishoudfolie. Laat het afkoelen tot het hard genoeg is om in vier plakken te snijden.
2. Bestrooi de biefstukken met zout en peper, bestrijk ze met wat olijfolie en rooster ze 3-5 minuten aan elke kant op direct/hoog vuur.
3. Haal de biefstukken van de barbecue, leg er een plak Boursin-boter op, bedek ze met aluminiumfolie en laat het vlees 5 minuten rusten. Hierdoor bezinken de sappen en kan de boter over het vlees smelten.
4. Schep de asperges en de kerstomaatjes door de olijfolie en rooster ze aan weerszijden enkele minuten op de barbecue. Bestrooi ze met zout en peper naar smaak en serveer ze bij de biefstukken.



(uit Weber's Ultieme Grillgids ISBN 90.4390.731.6)