

# BAVETTESPIES MET GREMOLATA

**GELDERBLOM**

SLAGERS SINDS 1984®

Quality Meat & More

De rokerige smaak van gegrilde bavettespies gaat goed samen met de pittige gremolata. De groenten geven extra bite aan de spiesen. Het is een zeer eenvoudig gerecht om te maken, maar wel één met maximale smaak!  
Hoofdgerecht voor 4 personen

**Bereidingstijd: 30 minuten** excl. verwarmen van de barbecue

## Bereidingswijze:

1. Steek de BBQ aan en verwarm deze tot ongeveer 200 graden.
2. Snijd de courgette in de lengte in vieren en de ui in grove stukken. Schep dit om met 1 el olijfolie.
3. Verwijder loshangende stukjes vlees en / of vet van de bavette en snijd in blokjes van 2x2 cm.
4. Rijg de blokjes bavette, stukken courgette en ui aan spiesen en bestrooi rondom met peper en zout.
5. Hak voor de gremolata de peterselie fijn en meng deze met de knoflook, citroensap en rasp, een snuf zout en de Spaanse peper.
6. Doe er zoveel olijfolie bij dat het een smeugig geheel wordt en proef of er eventueel nog wat zout bij moet.
7. Als de barbecue op temperatuur is, mogen de spiesen erop. Grill ze 3 minuten aan elke kant en serveer met de gremolata en grof brood.

## Ingrediënten voor 4 personen:

- 300 gram bavette
- 1/2 courgette
- 1/2 ui
- 1/2 bos bladpeterselie
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 citroen, sap en rasp
- zout
- olijfolie
- 1 rode Spaanse peper, grofgehakt
- Grof brood, om te serveren

