

# SOFT TORTILLA'S MET FLAT IRON STEAK EN MAÏSSALADE

**GELDERBLOM**

SLAGERS SINDS 1984®

Quality Meat & More

Een heerlijk, spicy gerecht dat lekker zomers oogt. Deze soft tortilla's vul je met gegrilde flat iron steak met een Mexicaanse rub en lekkere maïssalade. De jalapeño mayonaise maakt het helemaal af!

**Bereidingstijd: 30 minuten**

## Bereidingswijze:

1. Verwarm de barbecue of kamado tot 220 graden.
2. Dep het vlees goed droog, snijd eventueel overtollige vetrandjes weg, bestrooi met zout en wrijf aan alle zijden de rub er goed in.
3. Snijd de cherrytomaten in vieren, de ijsbergsla in dunne reepjes en snipper de ui.
4. Doe de uitgelekte maïs met de tomaatjes, sla en ui in een kom.
5. Voor de dressing meng je 1 el Mexican style BBQ rub met de olijfolie en het limoensap.
6. Schep de salade en de dressing goed door elkaar en maak af met verse koriander. Zet apart tot gebruik.
7. Maak de jalapeño mayonaise door de fijngehakte jalapeño te mengen met de mayonaise en het sap van ½ limoen. Breng naar wens op smaak met peper en zout.
8. Als de barbecue rond de 180 graden is, grill je kort de tortilla wraps aan beide kanten.
9. Wanneer de barbecue op temperatuur is, leg je de flat iron steak in één keer op het gietijzeren rooster boven de gloeiende kolen. Grill het vlees aan elke zijde 3 minuten tot het medium rare is. Open ong. elke 30 seconden de barbecue om met een tang het vlees een kwartslag te draaien. Hierdoor krijgt het vlees een mooie egale korst en dus meer smaak.

Gelderblom barbecue recept 2024

- Doe dit na ongeveer 3 minuten (afhankelijk van de dikte van het vlees) ook aan de andere kant. Controleer tussendoor met een kernthermometer en haal het vlees eraf bij een kerntemperatuur van 50-52 graden.
10. Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten rusten. Snijd het vervolgens in plakken en beleg iedere tortilla met maïssalade, flat iron steak en naar wens extra koriander.

## Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 flat iron steak van 400 à 500 g
- Mexican style BBQ rub (Euroma)
- 8 kleine tortilla wraps
- 1 blik maïs
- 8 cherrytomaatjes
- 100 gram ijsbergsla
- 1/2 rode ui, in halve ringen
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 limoen
- verse koriander
- 7 plakjes jalapeño, fijngehakt
- 4 el mayonaise
- Peper en zout

