

Hoofdgerecht Winterbbq, by Gustor Meatboutique

Entrecote met beenmerg en trostomaatjes.

(eventueel met [aardappelgratin](#))

Lust je geen trostomaatjes? Kan je eenvoudig vervangen door champignons of bijv gestoofd witlof.

Benodigdheden 4p

- 1kg à 1,2kg entrecote (al dan niet gerijpt)
- 1 half mergbeen pp
- Kerstomaatjes 600gr
- Rozemarijn
- Peper en zout
- Olijfolie
- Boter
- Balsamico
- Look
- Alu papier

Werkwijze

- Haal de entrecotes uit de koelkast en laat die minstens een half uur op kamertemperatuur komen (indien dikker dan 2,5 cm is voorverwarmen wenselijk, dit doe je door ze onder alupapier, minstens een half uur in een oven van MAX 50°C te plaatsen)
- Spoel de mergpijpen even af en dep ze droog
- Bestrooien met goede peper en zeezout en blaadjes van een takje rozemarijn.
- Meng volgende ingrediënten in een kom
 - o 6 eetlepels olijfolie
 - o Rozemarijn geritst van 1 takje
 - o 1 teentje look geperst
 - o 2 eetlepels balsamico
 - o Peper en zout
- Neem een ovenschaal en leg er de gespoelde trostomaten in en overgiet deze met het olie/balsamico mengsel.
- Dek de ovenschaal af met alupapier.
- Zet de ovenschaal op de BBQ of in een oven op 180°C.
- Na een kwartiertje leg je nu ook de mergpijpen op de BBQ, besprenkel ze met wat olijfolie
- Nu mag je ook de entrecotes bakken.
- Hoe je dit perfect doet lees je hier >>>> <https://gustor.be/nl/stressloos-bbqen-zoals-een-pro>

Na het bakken laat je de entrecotes zo'n 5 minuutjes rusten onder alupapier.

De mergpijpjes zijn klaar na zo'n 20 min.

De tomaatjes na een 30tal minuten.

Haal het merg uit de pijpjes en hou het warm.

Versnij de entrecotes. Dresseer enkele sneetjes op het bord, wat peper van de molen en grofgemalen zeezout, leg een stukje merg bovenop het vlees en de trostomaatjes erlangs.

