

Rundvlees uit Californië

Ingrediënten

2000 gram rundvlees
1 kop sinaasappelsap
1 kop tomatensap
4 eetlepels olie
1 teen knoflook, geperst
2 theelepels zout
1 theelepel peper
1 theelepel chillipoeder
1 takje tijm

Bereidingswijze

Zet het vlees de hele nacht in een marinade van sinaasappelsap, tomatensap, olie, knoflook, peper, zout, chilipoeder en tijm. Laat het de volgende dag uitdruipen in een zeef. Steek het vlees aan een draaispit en zet goed vast met de haken. Grill het boven de barbecue op een matige hitte naar gelang de gewenste gaarheid 1,5 - 2 uur. Regelmatig bestrijken met de marinade. Laat op een warme plek nog 10 min. nagaren. Dien het op met een sausje of de gezeefde marinade aangemaakt met wat meel opgelost in bouillon om te binden en laat het even inkoken. Serveer met droge witte rijst en een salade.

Wijnadvies: Mc Manis Zinfandel, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort