



Espetada madeirense (Madeirese vleesspiesen)

Sappige rundvleesspiesen van het eiland Madeira, gemarineerd met look en laurier en gegrild op houtvuur, traditioneel op een grote spies geserveerd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

800 gr rundvlees (bavette of dikke lende), in grote blokken
5 teentjes look, geperst
6 laurierblaadjes
1 el grof zeezout
50 ml olijfolie
1 el rode wijnazijn

Bereidingswijze

1. Snijd het rundvlees in grote, gelijke blokken van ongeveer 4 centimeter.
2. Meng in een kom de geperste look, het grof zeezout, de olijfolie, de wijnazijn en peper tot een marinade.
3. Wrijf het vlees goed in met de marinade en verdeel de laurierblaadjes ertussen. Laat minstens 2 uur marineren, liefst een nacht.
4. Rijg de vleesblokken op metalen of stevige houten spiesen, met af en toe een laurierblad ertussen.
5. Verhit de barbecue of grillpan goed heet.
6. Gril de spiesen ongeveer 12 tot 15 minuten en draai ze regelmatig zodat ze rondom mooi kleuren.
7. Laat het vlees nog rosé vanbinnen voor de sappigste beet, of gril langer naar smaak.
8. Laat de spiesen enkele minuten rusten en serveer met brood en gebakken maïskoek (milho frito).