

**Bavette**

Bavette inwrijven met zout

Om en om dichtschroeien 2x 2 minuten op de grill, bbq of grillpan

Garen tot een kerntemperatuur 45°C

Afdekken met aluminiumfolien en even laten rusten

Evt. nog wat peper uit de molen aan toevoegen

Daarna op de draad gaan snijden