



## Espetada madeirense (Madeirese vleesspiesen)

*Sappige rundvleesspiesen van het eiland Madeira, gemarineerd met look en laurier en gegrild op hoge hitte. Een eenvoudig maar smaakvol gerecht waarbij de marinade al het werk doet.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE           |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| <b>20'</b>    | <b>15'</b> | <b>4</b> | <b>Wereldkeuken</b> |

### Ingrediënten

800 gr rundvlees (bavette of dikke lende), in blokken van 4 cm  
5 teentjes look, geperst  
6 laurierblaadjes  
1 el grof zeezout  
50 ml olijfolie

1 el rode wijnazijn  
versgemalen zwarte peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Snijd het rundvlees in gelijke blokken van ongeveer 4 centimeter.
2. Meng in een kom de geperste look, het grof zeezout, de olijfolie, de rode wijnazijn en versgemalen peper tot een gladde marinade.
3. Wrijf de vleesblokken rondom goed in met de marinade. Leg de laurierblaadjes ertussen, dek de kom af en laat het vlees minstens 2 uur marinieren in de koelkast, liefst een volledige nacht.
4. Haal het vlees 30 minuten voor bereiding uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur kan komen.
5. Rijg de vleesblokken op metalen of goed doorweekte houten spiesen, met af en toe een laurierblad ertussen.
6. Verhit de barbecue of grillpan tot hoge hitte.
7. Gril de spiesen 12 tot 15 minuten en draai ze regelmatig zodat ze rondom mooi kleuren en gelijkmatig garen.
8. Laat de spiesen na het grillen 3 tot 5 minuten rusten voor u ze serveert.

### Tip

Als u houten spiesen gebruikt, week ze dan minstens 30 minuten in koud water zodat ze niet verbranden op de grill. Metalen spiesen geleiden de warmte en garen het vlees ook vanuit het midden, wat de bereidingstijd iets kan verkorten.

### Lekker met

Serveer met milho frito (gebakken maïskoek) en vers brood om de vleessappen mee op te deppen.

### Dranktip

Schenk er een glas Madeira-wijn bij, zoals een droge Sercial, of kies voor een volle rode wijn uit de Alentejo.