

# BBQ: traag gegaarde lamsfilet met gegrilde salade caprese

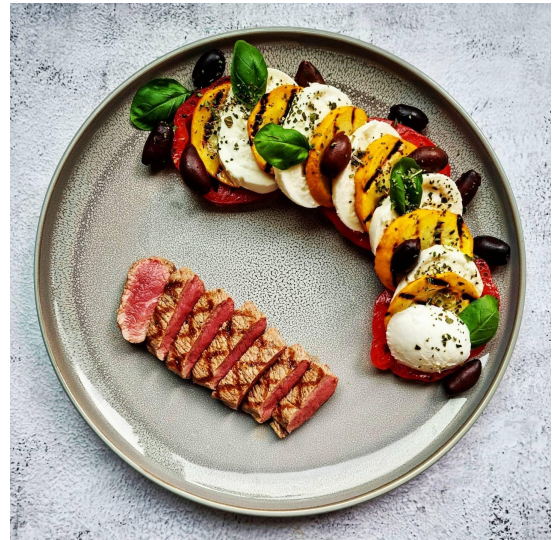
4 personen

45 minuten


Verras je gasten met dit origineel bbq gerecht! Heb je geen bbq met deksel, dan kan je het voorgaren van de lamsfilet ook in je oven doen.

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 lamsfilets
- 4 bollen buffel mozzarella
- 2 gele courgettes
- 4 san marzano tomaten
- 1 bosje verse basilicum
- gedroogde oregano
- goede olijfolie
- 1 kleine bokaal ontpitte Kalamata olijven (± 100 gr uitgelekt)
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Steek je bbq aan en ga voor indirecte hitte, met een temperatuur van 100 tot 120 graden. Bij indirecte hitte leg je bijvoorbeeld je kolen aan de ene kant, en je vlees aan de andere kant, NIET boven de kolen.
2. Haal de lamsfilets uit de koelkast en kruid ze met peper en zout.
3. Laat de olijven uitlekken en hou apart. Snij de courgettes, de tomaten en de mozzarella in schijven van ongeveer 1 cm, hou apart.
4. Wanneer je bbq de juiste temperatuur heeft bereikt leg je de lamsfilet op de indirecte zone. Gaar ze tot een kerntemperatuur van 53 graden en haal ze dan van de bbq.
5. Zorg nu voor een directe hitte. Bestrijk de courgetteschijfjes met olijfolie en grill ze op de hete rooster. De schijfjes tomaat kan je even heel kort grillen.
6. Maak een mooie kleurrijke salade caprese op elk bord, vergeet de olijfolie niet en bestrooi met gedroogde oregano. Kruid af met peper en zout.
7. Bak nu de lamsfilets heel kort aan elke kant op een hete rooster. Denk eraan: ze zijn al gaar vanbinnen, je wilt nu enkel die mooie 'grill marks'!

## Smakelijk!