

'Tagliata di fringuello'

Italiaanse loze vink op de barbecue

4 personen

40 minuten

Bij loze vinken denken velen aan winterse gerechten, met een bruine biersaus, kroketjes of puree, gestoofde witloof, ... In dit recept geven we onze loze vink een échte zomerse touch. Het bruin bier behouden we, maar daar maken we een soort van zoete laksaus mee. In dit recept gebruiken we het bier 'Nonkel Pater' van de Antwerpse Brouw Compagnie. Een bier waarin ze het beste van quadruppels (karakter) en Belgische dubbel (doordrinkbaarheid) samengebracht hebben in een uniek bruin bier, een 'qua-dubbel'.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 loze vinken
- 150 gram manchego kaas
- 1 flesje Nonkel Pater bier
- 5 eetlepels balsamico crème
- 1 ui
- 2 venkels
- 200 gram rucola
- een 400 gram honingtomaatjes
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDING:

1. Stook je barbecue heet, we gaan rechtstreeks boven de hete kolen grillen. Zorg ook voor een indirecte zone, dus bijvoorbeeld de helft van je bbq gevuld met kolen en de andere helft leeg.
2. Snij de ui in halve ringen en doe deze in een steelpannetje.
3. Doe het bier en de balsamico crème mee in de steelpan en breng het geheel zachtjes aan de kook. Het moet uiteindelijk een dikke lak worden. Roer af en toe.
4. Snij de manchego in dunne driehoekjes en verwijder de rand. Zet in de koelkast.
5. Snij de honingtomaatjes in twee en hou ze ook gekoeld apart.
6. Snij de venkels in in de lengte doormidden en wrijf elke kant in met een beetje olijfolie en zout.

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

7. We gaan de loze vinken in 2 fasen grillen, eerst heet en direct boven de hete kolen. Daarna 'low & slow' op een indirecte zone. Een barbecue met deksel kan je voor die laatste stap heel goed gebruiken. Op een open barbecue lukt het ook, maar je kan stap 2 gerust ook in de oven doen.
8. Leg de loze vinken diagonaal op je hete rooster boven de kolen. Druk zachtjes aan.
9. Na een minuutje draai je ze een kwart en leg je ze opnieuw op het hete rooster. Druk opnieuw zachtjes aan.
** Komen ze nog niet goed los van je rooster? Wacht dan nog een paar seconden.*
*** Heb je genoeg plaats op je rooster? Dan leg je ze telkens wanneer je ze draait op een leeg (heter) stuk van je rooster.*
10. Na een minuut draai je de vinken om en herhaal je stap 8 en 9. Daarna doe je de 'zijanten' van de vinken ook op dezelfde manier. Zo heb je langs vier kanten mooie grillstrepen.
11. Nu mogen de vinken naar de indirecte zone van je barbecue. Hier laten we ze rustig verder garen tot ze binnenin helemaal gaar zijn. Voor het beste resultaat doe je dit met een kernthermometer: de kerntemperatuur van het gehakt in de loze vink moet 72° Celsius zijn.
12. Tijdens het traag verder garen borstel je de vinken geregeld in met je bruine biersaus. Draai ze ook af en toe om en borstel zo alle kanten.
13. Nu kan je ook de halve venkels boven de hete kolen grillen. Bij de venkels willen we gewoon wat grillsmaak, ze mogen dus binnenin nog rauw zijn.
14. Snij vervolgens de venkels in reepjes en zet ze in de koelkast.
15. Wanneer de loze vinken gaar zijn, kan je de bordjes, of een grote schotel, opmaken. Begin met een bedje rucola, verwijder de touwtjes van de vinken en snij ze in schijfjes, leg deze op de rucola. Leg de tomaatjes, venkel en manchego mee op het bord.
16. Werk af met olijfolie, peper en zout, en nog wat van je sausje!

Smakelijk!