**Carne asado**

rosbief
knoflook
limoen
sinaasappel
jalapeño
verse koriander
olijfolie

chilipoeder
komijnpoeder
gedroogde oregano
peper en zout
zoete sojasaus
uienpoeder
kiwi's
chipotle chili in adobosaus

Maak de marinade. Meng in een kom geplet knoflook, limoensap, sinaasappelsap, een gesneden jalapeñopepertje en een paar flinke scheuten olijfolie. Meng met gelijke hoeveelheden koriander, chilipoeder, komijn en oregano. Meng verder met gepureerde kiwi, zoete sojasaus, uienpoeder en optioneel een schepje chipotle chili in adobosaus. Werk de marinade af met wat peper en zout.

Droog het rundvlees af met keukenpapier. Gebruik een vork om er gaten in te prikken. Leg het daarna in de marinade in een pot. Zet deze een halve dag in de koelkast. Keer in die periode het vlees af en toe om in de marinade.

Haal de rosbief uit de marinade en breng hem op kamertemperatuur. Grill het vlees een achttal minuten aan elke kant. Vermijd om het vlees meer dan één keer om te draaien.

Leg de rosbief op de snijplank en laat hem 5-10 minuten rusten, zonder hem aan te snijden. Snijd de biefstuk dan heel dun, loodrecht op de nerf. Je kan het nu rosé opdienen.

Heb je (zoals hier) gasten die hun vlees liever meer doorbakken hebben, roerbak de vleesreepjes dan nog een minuutje in een hete pan met een lepeltje olie.