**Cote de boeuf met gegrilde spitskool, gekarameliseerde rode uien met caesar dressing**

De cote de boeuf direct naar medium rare gegrild. De spitskool in kwarten gesneden en ingesmeerd met olie, pepper en zout. Daarna gegrild. En voor de

gekarameliseerde uien de uien rustig aangebakken en daar de chilipeper mix aan toegevoegd tesamen met balsamico azijn en dit een beetje beetje laten inkoken.