



Recept van Andy

PICANHA REVERSE SEAR

PLENK

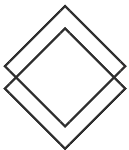


INGREDIËNTEN

- Picanha steak
- 500 gr. pepers rood
- 30 gr. knoflook gepeld/schoon
- 3 st. laurierblad heel
- 12 gr. paprika smoked
- 1 gr. Italiaanse kruiden (droog)
- 25 gr. zeezout grof
- 5 dl extra vergine olijfolie
- peper
- zout

BENODIGDHEDEN

- BBQ om direct en indirect te grillen
- Food processor
- PLENK snijplank (groot)
- Koksmes
- Kerntemperatuurmeter
- Aanmaak blokjes
- Convegtor om indirect te grillen
- Rook snippers (optioneel)
- BBQ tang
- Lekbak



PLENK

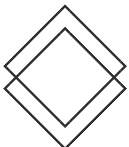
BEREIDINGSWIJZE PEPERDIP

- Maak deze 1 dag van te voren zodat de smaken lekker door kunnen trekken.
- Snijd de pepers doormidden en verwijder de zaadjes (doe dit secuur. De zaadjes bepalen namelijk hoe pittig het eindresultaat wordt).
- Halveer de pepers en doe deze in de foodprocessor.
- Maak de knoflook schoon en doe deze bij de pepers in de foodprocessor.
- Voeg vervolgens het laurier, de Italiaanse kruiden, de paprikapoeder en het zeezout toe.
- Als laatste wordt de olijfolie toegevoegd.
- Puls vervolgens het mengsel enkele malen, of zet de machine even kort aan en uit (Je wilt namelijk wat structuur houden).
- De peperdip is wel een tijdje houdbaar. Deze is ook lekker voor op een tosti of oosterse gerechten etc.



VOORBEREIDING PICANHA

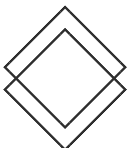
- We beginnen met de vet kap mooi bij te snijden en de lossen flappen te verwijderen.
- De vet kap kunnen we vervolgens licht insnijden (niet tot op het vlees).
- Daarna brengen we de picanha op smaak met royaal peper en zout. Dit mag je lekker inwrijven (we bereiden een groot stuk vlees dus niet te zuinig).
- Laat de picanha uit de koelkast zodat deze alvast op temperatuur kan komen.



PLENK

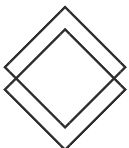
VOORBEREIDING BBQ

- De bbq gaan we voorbereiden op indirect grillen. Dit wil zeggen dat er een hitte schild tussen de houtskool en het product zit.
- Omdat we op een lage temperatuur gaan garen (100 à 110 graden) steken we de BBQ aan met 1 stuk houtwol. Dit doen we, zodat we zo de temperatuur goed kunnen regelen en controleren.
- Zowel de onderkant als de bovenkant van de luchtinlaat staat bijna dicht.
- Laat de BBQ langzaam op temperatuur komen.
- Optioneel voegen we nu wat rookhout toe.
- Leg het hitteschild in de BBQ. Je zult zien dat de temperatuur iets terugloopt, dit is niet erg.
- Plaats vervolgens het rooster. Daarop plaats je weer de picanha, (vetkant naar boven).
- Steek de kerntemperatuurmeter in het vlees (mooi in het midden) en sluit de deksel.
- Tijd voor koffie, terwijl we wachten tot het vlees de juiste temperatuur heeft.



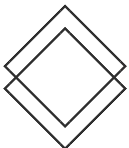
VOORBEREIDING BBQ

- De bbq gaan we voorbereiden op indirect grillen. Dit wil zeggen dat er een hitte schild tussen de houtskool en het product zit.
- Omdat we op een lage temperatuur gaan garen (100 à 110 graden) steken we de BBQ aan met 1 stuk houtwol. Dit doen we, zodat we zo de temperatuur goed kunnen regelen en controleren.
- Zowel de onderkant als de bovenkant van de luchtinlaat staat bijna dicht.
- Laat de BBQ langzaam op temperatuur komen.
- Optioneel voegen we nu wat rookhout toe.
- Leg het hitteschild in de BBQ. Je zult zien dat de temperatuur iets terugloopt, dit is niet erg.
- Plaats vervolgens het rooster. Daarop plaats je weer de picanha, (vetkant naar boven).
- Steek de kerntemperatuurmeter in het vlees (mooi in het midden) en sluit de deksel.
- Tijd voor koffie, terwijl we wachten tot het vlees de juiste temperatuur heeft.





- In dit geval gaan we voor rare. Dit wil zeggen dat we het vlees langzaam gaan garen tot een kern van 45 graden.
- Als de kerntemperatuur bereikt is, halen we het vlees van de BBQ en leggen we dit onder een stukje aluminiumfolie zodat het kan rusten.
- Vervolgens halen we het hitteschild uit de BBQ en stoken we deze op naar zo'n 200 à 250 graden.



- Nu wordt het spannend, de BBQ is heet en de picanha is ready to go.
- Leg de picanha met de vetkant naar beneden op het rooster. Let op, het vet gaat smeulen en dit zal druppelen op de houtskool wat resulteert in vlammen
- Dit doe je aan beide kanten tot de picanha een kern heeft van 48 graden.
- Haal de picanha van de BBQ en laat hem rusten. De picanha zal langzaam doorgaren tot +-50 graden.
- Snijd de picanha tegen de draad van het vlees in, in mooie dunne plakken. Verdeel er lekker royaal wat peperdip op en eet smakkelijk!

