



PICANHA

Ingredienten:

- 1 mooie picanha
- versgemalen zwarte peper
- zeezout

Bereidingswijze:

- Start de pelletBBQ op en stel de temperatuur in op 90°C.
- Wrijf de picanha in met zeezout en de zwarte peper.
- Plaats het vlees op het rooster, en steek de vleesthermometer in het midden van het vlees.
- Laat het vlees circa 2 uur roken totdat de gewenste gaarheid bereikt is. Vetzijde naar boven. Houdt onderstaande tabel aan.
- 45 °C voor rood
- 50 °C voor rose
- Wil je doorbakken dan neem je maar de buitenkantjes van het vlees. Dit is namelijk "Not Done" bij picanha
- Haal het vlees van het rooster en pak het in de aluminiumfolie, en stook de BBQ nu veder op tot circa 260°C plaats eventueel wat aardappelpartjes en wat andere groenten bij op het rooster
- Plaats de vlees terug op het rooster vetzijde naar beneden totdat de kerntemperatuur nog circa 3°C is gestegen. Dus 48°C respectievelijk 53°C.
- Weer in de aluminumfolie 10 minuten laten rusten en daarna aansnijden in dunne plakken van circa 1 cm dik.
- Eventueel bestrooien met zout en peper naar smaak

Tips:

Reken op 250 gram per persoon