

Bistecca fiorentina



Bistecca fiorentina

Een typisch gerecht uit Toscane. Dit gerecht bereid je het best op je BBQ of Kamado. In iets minder dan een uur zet je een fantastisch en stoer gerecht voor 4 personen op tafel.

1. Steek de Kamado aan, plaats een gietijzeren grillrooster en laat de temperatuur oplopen tot ca. 275°C. Bestrooi het vlees aan beide kanten ruim met zout en gemalen peper. Gril het vlees in ca. 5-6 minuten aan beide zijden tot er een mooi grillpatroon op staat. Neem het vlees uit de kamado en leg apart.
2. Zet de onderste schuif bijna dicht. Neem voorzichtig het rooster uit de kamado. Strooi eventueel wat rooksnippers op de kooltjes. Plaats nu snel het hitte schild en het gietijzeren grillrooster terug. Leg het vlees op het rooster en laat bij ca. 125°C rustig ca. 10-20 minuten garen. Controleer de kerntemperatuur vlakbij het bot; deze moet ca. 55°C zijn.
3. Neem het vlees van het rooster en laat losjes afgedekt met aluminiumfolie ca. 10 minuten rusten. Besprenkel met de olijfolie, snijd in plakken en serveer direct.

Ingrediënten

- ca. 1 kg ribstuk of t-bone
- grof zeezout
- zwarte peper

- 4 el olijfolie
- rooksnippers
- kernthermometer
- aluminiumfolie