

Picanha van de BBQ



Picanha van de BBQ

Picanha, eigenlijk is het een staartstuk.

Een van mijn favorieten samen met cote de Bouef altijd weer een feestje om te bereiden.

Verwijder indien nog aanwezig de peesjes van de picanha. Snij de vetkant in ruitjes in, maar snij het vet niet in tot op het vlees.

Bestrooi het met zeezout en wrijf het zeezout er goed in. Laat minimaal 15 minuten intrekken. Denk eraan het vlees moet op kamer temperatuur zijn dus laat het zeker een uur uit de koeling voor je gaat beginnen.

Haal het vlees na 1-2 minuten uit je Big Green Egg.

Verwijder het grillrooster en plaats de platesetter in je Egg. Leg hierop weer het grillrooster.

Doordat je Egg opstaat en je de platesetter erin hebt gelegd, zal je temperatuur dalen. Dat is helemaal okay. Je moet uitkomen op een temperatuur van 100-110 Gr.C.

Heb je deze temperatuur bereikt, leg dan het vlees terug in je Egg, nu met de vetkant naar boven.

Steek een thermometer in het vlees en bak het vlees tot een kerntemperatuur van 48-50 Gr.C.

Houd je van rood dan is 48 Gr.C mooi, wil je meer medium-well dan ga je naar 50. Alles daartussen is uiteraard goed en is smaak afhankelijk.

Haal het vlees van je Egg en dek het af met aluminiumfolie. Pak het niet strak in, maar een gat aan de bovenkant in de folie, de vetkant moet wel mooi krokant blijven.

Laat het vlees minimaal 15 minuten rusten alvorens het aan te snijden.