

Teriyaki Flank Steak met ingelegde komkommer

👤 4 personen ⌚ 120 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 500 gr flank steak (bavette)
- 1 el sesamolie
- Voor de teriyakisaus
- 100 ml sojasaus
- 2 el mirin
- 2 el rijstwijnazijn
- 2 el bruine suiker
- 1 tl verse gember
- 1 tl maizena
- Zoetzure komkommer
- 1 komkommer, in dunne plakjes
- 2 el rijstazijn
- 1 tl sesamzaad
- 1 bosje lente-ui
- BBQ met indirecte opstelling
- Kernthermometer
- BBQ-tang
- Mengkom
- Kwastje



1. Verwarm alle ingrediënten voor de teriyakisaus tot het licht bindt. Laat afkoelen. Marineer het vlees minstens 1 uur in de saus.
2. Breng je kamado naar $\pm 120^{\circ}\text{C}$ indirect.
3. Voeg rookhout toe (kers of appelhout voor zoete rooksmaak).
4. Plaats de steak indirect en rook tot een kerntemperatuur van $48-50^{\circ}\text{C}$
5. Maak met een dunschiller of rasp dunne plakken van de komkommer en meng deze met de rijstazijn.
6. Dit kun je eventueel al ruim van tevoren doen zodat het goed kan intrekken.
7. Verwijder de platesetter, verhoog naar $220-250^{\circ}\text{C}$ en grill de steak kort direct af voor een karamellisatieboost, tot een kerntemperatuur van $52-54$ graden.
8. Haal het vlees van de BBQ en laat het enkele minuten rusten, zodat de sappen zich over het hele spierdeel kunnen verdelen.
9. Grill de lente-ui kort boven het vuur tot dat het een mooi kleurtje krijgt.
10. Snijd het vlees in zo dun mogelijke plakjes, haaks op de draad.
11. Serveer met de ingelegde komkommer en gegrilde lente-uitjes. Heerlijk met een bakje rijst!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl