

Reverse-sear Tri-tip met gerookte chimichurri

👤 6 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 hele tri-tip (ca. 1 kg)
- The Rub Club Burnout rub
- Gerookte chimichurri
- 1 bosje peterselie
- 1/2 bosje oregano
- 1 rode peper
- 4 tenen knoflook
- 2 el rode wijnazijn
- 120 ml olijfolie
- Sap van 1/2 citroen
- Peper en zout naar smaak
- BBQ met half-indirecte opstelling
- Kernthermometer
- Pot met deksel
- Rookchunks hickory of eiken



1. Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 125 graden. Afhankelijk van de grootte van je tri-tip maak je de BBQ half- of volledig indirect.
2. Snijd de vliezen en overtollig vet van de tri-tip.
3. Snijd de vetlaag in, maar snijd niet in het vlees. zo kan het vet makkelijker smelten tijdens het garen en voorkom je dat het vlees krom trekt.
4. Bestrooi de tri-tip met een mooie laag rub. Wij gaan voor de Burnout rub van The Rub Club; een mooie pittige rub op basis van paprika.
5. Voeg wat rookchunks toe aan de gloeiende houtskool en leg de tri-tip op de BBQ voor een indirecte garing.
6. Terwijl de tri-tip ligt te garen maken we de gerookte chimichurri.
7. Snijd de peterselie en oregano fijn en doe ze in de pot.
8. Hak de peper en knoflook fijn en doe deze erbij, gevolgd door de rode wijnazijn en olijfolie.
9. Breng op smaak met peper, zout en het sap van een halve citroen.
10. Roer het goed door en haal dan een klein, roodgloeiend houtskooltje uit je BBQ.
11. Laat de houtskool in de pot vallen en draai direct het deksel erop.
12. Zet de pot op zijn kop en laat de rook ongeveer een minuut zijn werk doen. Hoe langer je de houtskool in de pot laat zitten, hoe sterker de rooksmaak zal zijn.
13. Als de tri-tip 48 graden in de kern is, maak je de BBQ volledig direct en grill je de tri-tip nog kort op het vuur voor een mooie korst.
14. Laat het vlees 10 minuten rusten en snijd het dan tegen de draad in zo dun mogelijke plakjes.
15. Maak eventueel af met nog wat extra peper en zout en serveer met je zelfgemaakte gerookte chimichurri.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl