

Flat iron steak met blauwe kaassaus

👤 4 personen

🕒 30 min.



Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- Flat iron steak
- Kolenboertje pepermix en onbewerkt zeezout
- Voor de blauwe-kaassaus;**
- 125 ml kookroom
- 200 gr Danish Blue (Of je favoriete blauwe kaas)
- 2 tenen knoflook, fijngehakt

Benodigdheden

- Gietijzeren rooster (Een grote skillet kan ook)
- Sauspannetje

- Steek je BBQ aan en breng naar een temperatuur van 180 - 200 graden met een directe en een indirecte zone.
- Wij maken voor de directe zone in dit geval gebruik van een gietijzeren rooster. Een skillet of RVS rooster werkt ook.
- Laat het gietijzeren sauspannetje opwarmen in de indirecte zone, hierdoor zal de kaas straks sneller smelten.
- Snijd 2 teentjes knoflook fijn en doe dit samen met de kookroom in het pannetje.
- Verkruimel de kaas in de kookroom en roer het goed door totdat alles is gesmolten en je een gladde saus krijgt.
- Bestrooi de flat iron steak aan beide kanten met onbewerkt zeezout en grill deze boven direct vuur tot een kerntemperatuur van 51-52 graden.
- Laat de steak een paar minuten rusten zodat de sappen zich weer kunnen verdelen over het vlees.
- Snijd de flat iron steak tegen de draad in mooie dunne plakjes.
- Giet de kaassaus erover en maak af met wat Kolenboertje pepermix.
- Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

