

Picanha steak sandwich van de kamado

👤 4 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 Picanha (Staartstuk)
- 1 Robuust ongesneden brood
- 2 el Roomboter
- 200 gr Geraspte kaas
- 2 el Olijfolie
- Onbewerkt zeezout en Kolenboertje pepermix
- **Voor de rode chimichurri:**
- 1 Rode paprika
- 1 Rode chilipeper, fijngehakt
- 1 Bolletje / 3 tenen knoflook
- 15 gr Peterselie, fijngehakt
- 15 gr Koriander, fijngehakt
- 60 ml Rode wijnazijn
- 120 ml Olijfolie
- 1 tl Gerookte paprikapoeder
- 1 tl Komijnpoeder
- 1 tl Oregano
- Onbewerkt zeezout en Kolenboertje pepermix

Benodigdheden

- Kernthermometer
- Plancha
- Spatel

1. Breng je BBQ naar een temperatuur van 180 graden, half indirect.
2. Snijd de vetkap van de picanha in met een ruitjespatroon en wrijf de vetkap in met onbewerkt zeezout.
3. Laat het zout 5 á 10 minuten op de vetkap liggen zodat het vocht uit het vet onttrokken kan worden.
4. Gaar de picanha in de indirecte zone tot een kerntemperatuur van 48 graden.
5. Begin ondertussen vast met de bereiding van de rode chimichurri:
6. Leg de rode paprika rechtstreeks in de gloeiende houtskool voor een 'Caveman style' bereiding. Laat de buitenste laag volledig zwart blakeren.
7. Zodra de paprika rondom zwart is verwijder je de buitenste laag met een mes en verwijder je de kern.
8. Snijd de paprika fijn en meng dit in een kom met de rest van de ingrediënten. Breng op smaak met peper en zout.
9. Zodra de picanha 48 graden in de kern is fakkelt je hem af boven het directe vuur, met de vetkap naar beneden. Houd de picanha in beweging zodat het vet niet verbrandt.
10. Haal de picanha van de BBQ en laat 8 tot 10 minuten rusten op een plank.
11. Leg de plancha boven de directe zone, wrijf in met een klein beetje olie en laat de plancha goed heet worden.
12. Snijd het brood in dikke plakken en bestrijk ze met roomboter.
13. Bak de plakken brood op de plancha tot ze aan beide kanten goudbruin en krokant zijn.
14. Neem dan ongeveer 150 gram kaas en leg dit compact op de plancha.
15. Laat de kaas smelten tot een soort pannenkoek en bak tot het aan één kant goudbruin is en het loslaat van de plancha.
16. Draai de plak kaas dan om en bak ook deze kant goudbruin.
17. Snijd de picanha haaks op de draad in flinterdunne plakjes.
18. Tijd om je steak sandwich te bouwen! Begin met de plak kaas, dan een royale laag vlees erop. Maak dit als je dat lekker vindt af met wat extra peper en zout. Dan een paar flinke lepels van je zelfgemaakte chimichurri erover en genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal