

Picanha steaks met cowboy butter

 4 personen  1.5 uur  Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 hele Picanha
- Onbewerkt zeezout
- Kolenboertje pepermix
- Olijfolie

Voor de Cowboy Butter:

- 1 pak ongezouten roomboter (250 of 500gr)
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 tl chilipeper of chilivlokken (Uiteraard kan je er meer bij doen als je van pittig houdt)
- 1 tl gerookte zoete paprikapoeder
- 2 el Dijon mosterd
- 1 uitje of sjalot, gesnipperd
- 2 el fijngehakte peterselie
- 2 el gedroogde tijm
- 1 el fijngehakte bieslook
- Zout en peper naar smaak

Benodigdheden

- Petromax sauspan (optioneel)
- Kwastje
- Rookhunk naar keuze
- Knoflookpers
- Vershoudfolie

1. Verwijder indien nodig overtollig vet en vliezen van het vlees. Zorg uiteraard wel dat er een mooie vetkap op het vlees blijft zitten.
2. Snijd de Picanha met de draad mee in steaks van 2 vingers dik.
3. Bestrooi de steaks aan beide kanten met onbewerkt zeezout en leg de steaks in de koeling zodat het zout erin kan trekken. Voor maximaal effect kun je dit een avond van te voren doen. Dit is een droge pekel, hierdoor wordt het vlees nog knapperiger bij het afgrillen,
4. Maak ondertussen de Cowboy butter. Je hebt hierbij twee opties: Je kunt de boter oprollen als een soort worst, deze laat je vervolgens opstijven in de koeling, dan snijd je er plakjes van die je op je steak laat smelten. Of je mengt de ingrediënten in een sausspannetje en je laat het smelten in de BBQ. Op die manier maak je er een soort dipsaus van. De keuze is aan jou!
5. Wij gaan in dit geval voor de eerste optie. Doe alle ingrediënten voor de Cowboy Butter in een kom en meng het goed door elkaar. Je kunt dit eventueel ook in een keukenmachine doen om het wat makkelijker en sneller te maken.
6. Leg een stuk vershoudfolie op je werkbank en verdeel de boter in het midden als een soort worst. Rol de folie op en rol het vervolgens over je werkbank terwijl je de twee uiteinden vasthoudt. Zo maak je er makkelijk een worst van.
7. Laat de boter in de koeling opstijven. Ook dit kan prima een avond of zelfs dagen van te voren.
8. Steek de BBQ aan, voeg een blokje rookhout toe en stook op naar een temperatuur van 120 graden, volledig indirect.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

1. Gaar de Picanha steaks tot een kerntemperatuur van 45 á 46 graden, haal ze dan van de BBQ en laat ze op een plank rusten.
2. Maak ondertussen de BBQ half indirect / half direct en stook op naar 180 - 200 graden.
3. Maak de steaks droog met keukenrol en bestrijk ze dan aan alle kanten met een klein laagje olijfolie.
4. Grill de steaks boven direct vuur tot een kerntemperatuur van 48 graden. Draai ze regelmatig om en verplaats ze naar de indirecte zone als het te hard gaat.
5. Laat de steaks dan 8 tot 10 minuten rusten zodat de sappen zich weer over het vlees kunnen verdelen.
6. Snijd de steak dan tegen de draag in dunne plakjes; Hoe dunner je snijdt, hoe minder je mond hoeft te werken en hoe meer smaakbeleving je hebt.
7. Bestrooi de steaks met wat Kolenboertje pepermix en serveer met je zelfgemaakte Cowboy Butter. Wat een feestje!

