

Staartstuk Kolenboertje-stijl

Reverse-sear picanha

👤 6 personen ⌚ 45 min. 🔥🔥🔥🔥 Beginner

Ingredienten & benodigdheden

- Staartstuk (Picanha)
- Kolenboertje pepermix
- Onbewerkt zeezout

Benodigdheden

- Uitbeenmes of vleesmes
- Tang
- Kernthermometer

- Stel je BBQ in op 180-200 graden, half direct / half indirect.
- Snijd de vetkap van het staartstuk kruislinks in waarmee je een ruitjespatroon creëert. Snijd alléén door het vet en niet in het vlees. Doe dit dus met beleid. Dit zorgt ervoor dat het vlees niet samentrekt tijdens het garen, waardoor je al die lekkere sappen in het vlees zou verliezen.
- Wrijf de vetkap van het staartstuk in met een flinke laag onbewerkt zeezout. Laat dit 5 minuten intrekken.
- Wrijf het overvloedige zout van de vetkap af en leg het staartstuk indirect op de BBQ, met het dikste stuk naar je toe, zodat je straks eenvoudig de temperatuur kunt meten.
- Wanneer het staartstuk 48 graden in de kern is, leg je hem met de vetkap naar beneden boven het directe vuur. Let op: Het vet zal in het vuurdruipen waardoor je steekvlammen kunt krijgen. Blijf bij het staartstuk en houd hem goed in de gaten om te voorkomen dat hij verbrandt.
- Wanneer de vetkap mooi goudbruin gekleurd is haal je het staartstuk van de BBQ. Laat 10 minuten rusten zodat alle sappen weer door het vlees kunnen stromen.
- Snijd dan het staartstuk in mooie dunne plakjes tegen de draad en maak af met Kolenboertje pepermix. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal