

Steak Frites van tomahawk en huisgemaakte frieten

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- | | |
|--|----------------------------|
| - Tomahawk steak (Of bijvoorbeeld een ribeye, bavette of staartstuk) | Benodigdheden |
| - Kolenboertje pepermix | - Kernthermometer |
| - Onbewerkt zeezout | - BBQ tang |
| - Knoflookpoeder | - Skillet |
| - 1 kg kruimige aardappels | - Staafmixer met mengbeker |
| - Neutrale olie om in te bakken | - Aluminiumfolie |

Voor de saus:

- 250ml Zonnebloemolie
- 1 Ei
- 1/2 el Mosterd
- 1 el Azijn
- 1 Bol knoflook
- Snufje zout

- Steek de BBQ aan met een directe- en indirecte zone en breng naar een temperatuur van 180 tot 200 graden.
- Snijd de bovenkant van een bol knoflook af, tot je net alle teentjes kunt zien.
- Leg de bol op een vel aluminiumfolie en giet er een scheutje olie overheen.
- Vouw de folie aan de bovenkant dicht en laat het voor 30 minuten indirect op de BBQ poffen.
- Was de aardappels goed schoon en kook ze 8 á 10 minuten voor. (Indien gewenst kun je de aardappels ook schillen, maar in de schil krijgen de frieten een mooie robuuste uitstraling).
- Bestrooi de tomahawk steak aan beide kanten met onbewerkt zeezout en een dun laagje knoflookpoeder en leg deze indirect op de BBQ.
- Snijd de aardappels in mooie dikke gelijkmatige frieten.
- Haal na een half uur de knoflook van de BBQ en pers de gepofte teentjes knoflook uit in de mengbeker. (PAS OP: De knoflook is door het poffen erg heet!).
- Doe dan ook alle andere ingrediënten voor de saus in de mengbeker.
- Zet de staafmixer onder in de mengbeker en laat hem langzaam omhoog komen. Zo maak je binnen enkele seconden je eigen mayonaise!
- Wanneer de Tomahawk steak 48 graden in de kern is, verplaats je hem naar de directe zone.
- Grill de steak aan beide kanten nog even af tot je een kerntemperatuur van 52c hebt bereikt.
- Laat de steak voor 7 á 10 minuten rusten voor je hem aansnijdt.
- Zet ondertussen een skillet met een laag olie boven het directe vuur en laat de olie heet worden.
- TIP: Om te controleren of je olie heet genoeg is, gooi je wat zoutkorrels in de olie. Beginnen ze direct te bubbelen? Dan is je olie klaar voor gebruik.
- Bak de frieten dan rondom goudbruin in de skillet. Doe niet in één keer teveel frieten in de pan, dan zal de olie namelijk afkoelen waardoor het proces langer duurt en je frieten minder mooi worden.
- Snijd het vlees van het bot en trancheer in mooie dunne plakjes. Maak af met Kolenboertje pepermix en een beetje zout.
- Leg de frieten ernaast en bestrooi ook deze met een beetje zout.
- Een flinke lepel van je huisgemaakte knoflook-mayonaise ernaast en genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal