

T-bone met verse kruiden van de kamado BBQ

 2 personen  45 min.  Beginner

Ingredienten & benodigdheden

- T-bone
- Verse knoflook
- Verse rozemarijn
- Verse tijm
- Kolenboertje pepermix
- Onbewerkt zeezout

Benodigdheden

- BBQ Tang
- Quebracho houtskool
- Kernthermometer
- Uitbeenmes of vleesmes

- Bedek de T-bone met de takjes tijm en rozemarijn en met een paar tenen verse knoflook.
- Steek de BBQ aan met Quebracho houtskool voor een intense rooksmaak. Maak een half directe / half indirecte opstelling en breng de BBQ naar een temperatuur van 180-200 graden.
- Wanneer de BBQ op temperatuur is leg je de T-bone in de indirecte zone.
- De T-bone bestaat uit twee spierdelen; de entrecote, herkenbaar door de vetrand, en de ossenhaas, het kleinere stuk vlees. De ossenhaas is veel fijner van structuur en zal sneller garen dan de entrecote. Het is daarom belangrijk dat je de temperatuur in de ossenhaas meet zodat de steak niet te ver doorgaart.
- Wanneer je in de ossenhaas een temperatuur van 50 graden meet, haal je de knoflook en de verse kruiden van de steak.
- Grill de T-bone af boven direct vuur tot dat deze een kerntemperatuur van 52 tot 54 graden heeft bereikt.
- Haal de T-bone van de BBQ en laat deze rusten.
- Pers ondertussen de knoflook en hak de kruiden fijn, meng dit tot een mooi mengsel.
- Snijd de entrecote en de ossenhaas van het bot en snijd ze in mooie dunne plakjes.
- Maak af met het kruidenmengsel, Kolenboertje pepermix en onbewerkt zeezout.
- Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

