

Picanha in suikerriet met mango-chutney

Wat heb je nodig?

1 zichzelf respecterende picanha (oftewel: met goede vetcap)
suikerriet
slagerstouw
versgemalen zwarte peper
fleur de sel of grof zeezout
1 verse mango, geschild en in stukjes
½ rode ui, gesnipperd
takje verse tijm
1 el. bruine suiker
scheut witte wijn-azijn (bv. Marc de Champagne van Oil & Vinegar)

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor bokke hete temperatuur
2. Snijd de vetlaag van het vlees kruislings in, wrijf er zout in en op en laat even staan
3. Snijd de picanha dan in 'steaks' van ca. 3 cm. dik en kruid het vlees met zwarte peper en zout
4. Snijd het suikerriet over de lengte in 'plakjes' en verpak hierin de steaks
5. Bind de pakketjes dicht met slagerstouw en gril ze aan beide zijden, op 'directe' wijze (als je ze op een braai maakt leg dan de vetkant richting de 'kolenmaker')
6. Haal ze van de bbq bij een kerntemperatuur van ca. 51 graden en laat rusten.
7. Voor de chutney:
Verhit een klontje boter in een skillet met wat olijfolie en bak hierin de mango, ui en tijm even aan
8. Roer de suiker en azijn erdoor en laat pruttelen, onder af en toe roeren en haal van het vuur
9. Strooi er nog wat tijmblaadjes over en serveer met het vlees

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok