

Tomahawk met hele grote bloemkool

Wat heb je nodig?

1 tomahawk (Angus, Meatlovers)

1 bloemkool

fleur de sel (zeezout)

versgemalen zwarte peper

Voor de kruidenboter:

150 gr. boter

handvol peterselieblaadjes, gehakt

2 á 3 salieblaadjes, gehakt

1 teen knoflook, geperst

1 el. ketchup

1 tl. kerriepoeder

½ el. Maggi

snuf zeezout

Voor de kruidensaus:

50 gr. boter

1 el. kappertjes

2 á 3 salieblaadjes, grofgehakt

geraspte schil en sap van ½ citroen

snuf zeezout

Wat moet je doen?

1. Steek de bbq aan en zorg voor een begintemperatuur van ca. 220 gr.
2. Maak ondertussen de bloemkool schoon en snijd de onderkant recht af zodat hij kan blijven staan
3. Meng de ingrediënten voor de kruidenboter goed door elkaar
4. Druk de kruidenboter gelijkmatig over de bloemkool en zet deze dan in een skillet (koekenpan)
5. Plaats de skillet op de bbq (indirect) en verlaag na 10 minuten de bbqtemperatuur naar 150 gr.
6. Dep ondertussen het vlees goed droog en bestrooi met wat zout
7. Als je bbq-temperatuur 150 gr. is: leg het vlees op het rooster naast de bloemkool (indirect)
8. Sluit je bbq-deksel en laat de bloemkool gaar worden (dit duurt nu nog ca. 30 á 40 minuten. Draai het vlees halverwege deze bereidingstijd)
9. Giet na ca. 15 minuten de gesmolten boter van de bloemkool in een ander pannetje en giet een bodempje (ca. 4 á 5 mm) kokend water bij de bloemkool (houd dit in de gaten en vul bij indien nodig)
10. Doe 50 gr. extra boter in het pannetje waar je de al gesmolten boter in hebt gedaan
11. Voeg, als het bruist, de kappertjes, salie en citroenzeste en -sap toe en een snuf zout
12. Schep tijdens het garen af en toe wat van deze saus over de bloemkool
13. Haal bij een kerntemperatuur van 50/52 gr. het vlees van de bbq en laat rusten

14. Verhit ondertussen de bbq naar 265 gr. (of heter) en gril het vlees dan aan beide zijden keihard af
15. Haal de bloemkool eraf en snijd het vlees in plakken (tegen de draad in!)
16. Besprenkel het gerecht met de 'botersaus'

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok