

Picanha op de kamado

Wat heb je nodig?

1 picanha (met dikke vetcap)
fleur de sel (of grof zeezout)
minipaprika's in geel en rood
een paar grote champignons
1 rode peper, in dunne ringetjes gesneden
beetje geraspte kaas
flesje whisky-coctailsaus (bv van Calvé)
scheut whisky

Voor de rub:

2 el. Ralphs Goeie Dingen South American rub
1 el. paprikapoeder
1 el. knofloepoeder
snuf komijnpoeder
snuf zout
snuf versgemalen zwarte peper

Wat moet je doen?

1. Steek de bbq aan en richt zoanig in zodat je zowel direct als indirect kunt grillen
2. Leg een ½ rooster zo hoog mogelijk direct (dus rechtstreeks) boven het houtskool
3. Snijd een stuk van ca. 300 gr. van de picanha af en draai tot gehakt. Zorg daarbij dat de verhouding vlees/vet ongeveer 80/20% is!
4. Snijd van het overige stuk de vetcap ruitlings in en wrijf er flink wat fleur de sel in
5. Leg, na een paar minuutjes na het aansteken het stuk picanha met het vet naar beneden op het directe deel van je bbq (de bbq-temperatuur zal langzaam oplopen)
6. Smelt de vetcap boven de kolen en zorg er daarbij voor dat het vlees niet rechtstreeks in de vlammen ligt
7. Draai het vlees na ca. 30-50 seconden om en verplaats naar het indirecte deel (bbq is nu 120 graden)
8. Sluit het deksel van je bbq en gaar het vlees tot een kerntemperatuur tussen 48 á 59 graden, naar smaak. Laat rusten.
9. Doe de whiskysaus in een vuurvast schaalje en giet er een scheut extra whisky bij
10. Rook dit ca. 3 minuten op de bbq (roer af en toe goed door) en zet apart.
11. Meng, voor de rub, alle ingrediënten door elkaar en kneed er zoveel van door het gehakt als nodig (naar smaak dus)
12. Snijd de bovenkant van de paprika's af en haal de zaadjes en zaadlijsten eruit
13. Strooi er wat rode peper in en vul ze stevig op met het gehakt. Duw de bovenkant er weer stevig op.
14. Rijg de gevulde paprika's met wat champignons aan een platte spies en gaar deze ca. 15 á 20 minuten op de bbq (120 graden)
15. Laat het stuk picanha minimaal 5 minuten rusten en snijd het vlees 'tegen de draad in' in plakken
16. Leg deze op een bord en leg er een gevulde paprika/champignonspies naast
17. Schep wat gerookte whiskysaus over het gerecht en serveer de rest van de saus erbij

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

NB:

*Als je geen gehaktmolen hebt kun je uiteraard ‘kant en klaar’ rundergehakt kopen.
Zorg voor vlees met een vetpercentage van 20%*