

Tomahawk 'restaurant style'

Wat heb je nodig?

1 tomahawk

zeezout

verse peterselie

Voor de kruidenboter:

125 gr. zachte boter

2 el. ketchup

2 el. The Sauce

2 el. Ralphs Goeie Dingen Steak & Burger rub

scheutje Maggi

snuf zout

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 280 graden en een indirecte zone
2. Roer alle ingrediënten voor de kruidenboter door elkaar en vorm er een worst van
3. Leg in de koelkast om op te stijven
4. Dep het vlees goed droog en snijd een flink stuk van het (overtollige) vet af
5. Snijd het vet kruislings in en wrijf er zeezout in
6. Leg het op je (bokkehete!) gietijzeren rooster zodat het vet enigszins gaat smelten
7. Vet hiermee de rest van je rooster in en leg de tomahawk, indirect, op je bbqrooster
8. Gebruik het stukje vet om ook de tomahawk mee te bestrijken
9. Draai de tomahawk elke 2 minuten om en blijf het vlees steeds bestrijken met het stukje vet
10. Gaar het vlees in ca. 15/16 minuten tot een kerntemperatuur van 52/54 graden
11. Grill het daarna nog aan beide zijden 20 seconden af en laat rusten (op restwarmte van bbq)
12. Het vlees zal nog doorgaren tot ca. 58 graden: perfecte serveertemperatuur!
13. Snijd een plak van de kruidenboter af en leg op de tomahawk
14. Garneer met verse peterselie

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok