

Picanha met munt-chimichurri

Wat heb je nodig?

1 picanha

grof zeezout (of fleur de sel)

zoete aardappels (1 pp)

Voor de chimichurri: (maak deze het liefst een dag van tevoren)

3 tenen knoflook, gehakt

1 el. Ralphs Goeie Dingen South American rub

ca. 75 ml. olijfolie

ca. 2 el. jalapeno-azijn of een goede witte/rodewijn-azijn

$\frac{3}{4}$ rode peper, fijngehakt

$\frac{1}{2}$ rode ui, fijngesnipperd

flinke handvol verse peterselie, fijngehakt (steeltjes mogen ook mee)

verse munt, alleen de blaadjes, fijngehakt (ongeveer 2 volle el.)

snuf zout

versgemalen zwarte peper

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 120 graden
2. Snijd de 'vetcap' van het vlees ruitlings, om de 1,5 cm in tot aan het vlees
3. Wrijf grof zeezout in de vetcap en steek een kernthermometer in je vlees
4. Leg de picanha op je barbecuerooster en gaar, indirect, tot een kerntemperatuur van 56 graden
5. Leg de zoete aardappelen, ongeschild, naast het vlees en pof ze, indirect, tot ze zacht zijn
6. Roer alle ingrediënten voor de chimichurri door elkaar en laat staan
7. Haal het vlees van de bbq en laat even rusten (ca. 15 à 20 min)
8. Snijd het dan, tegen de draad in, in plakken
9. Snijd de schil van de zoete aardappel open en 'kiep' het vruchtvlees op een bord (of laat de aardappel in de schil, snijd deze horizontaal open en vouw wat naar buiten)
10. Schep hier wat chimichurri over (of in) en leg het vlees ernaast
11. Serveer de overige chimichurri apart in een schaalje

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok