Picanha

Ingrediënten

1 kilo picanha 605555
grof zeezout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- Breng het vlees op kamertemperatuur.
- Verhit de BBQ tussen de 100°C en 130°C.
- Leg het vlees met de vetlaag naar beneden, zodat deze mooi dicht kan schroeien.
- Vervolgens leg je het vlees met de vetlaag naar boven op het indirecte deel van de BBQ en steek je de kernthermometer in het vlees.
- Gaar het vlees rustig tot een kerntemperatuur van 48°C - 54°C.
- Laat de picanha 10 minuten rusten in aluminiumfolie.
- Bestrooi daarna met grof zeezout en gemalen zwarte peper.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014