

Langzaam geroosterde Picanha met Chimichurri, little gem en een zoete aardappel

PICANHA MET CHIMICHURRI – HOOFDGERECHT

Voor 8 personen

Ingrediënten

Voor de Picanha:

1 Picanha
peper & zout

Voor de Chimichurri:

2 teentjes knoflook
½ bosje peterselie
½ grote ui
1 pepertje
2 eetlepels oregano
zout & peper
10 eetlepels kokend water
75 ml witte wijnazijn
200 ml neutrale olie is al met de oregano vermengt in een bekertje

MAKEN

De picanha

1. Snijd de vetlaag van de Picanha kruislings. Zorg er voor dat je niet in het vlees snijd. Bestrooi met peper en zout.
2. Leg de Picanha op de grill en grill hem eerst op de directe methode totdat je een mooie grillstreep hebt.
3. Laat de Picanha daarna indirect doorgaren tot een kerntemperatuur van ca. 50°C.
4. Haal hem van de barbecue en wikkel hem in aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.

Voor de Chimichurri

1. Hak de knoflook, peterselie en ui fijn. Meng ze met het fijngesneden pepertje, de oregano en het zout goed door elkaar.
2. Schenk het kokende water over en voeg de azijn en olie toe.
3. Roer goed door en laat minstens een nacht in een glazen potje afgedekt staan. In de koelkast kan een Chimichurri ca. 2 weken bewaard worden. Roer de Chimichurri voor gebruik goed door

ZOETE AARDAPPELS - BIJGERECHT

Voor 8 personen

Ingrediënten

750 g zoete aardappels

½ bosje tijm

honing

MAKEN

1. Verwarm de barbecue voor op 200 graden.
2. Schil de aardappelen en snijd in grove stukken.
3. Leg in een ovenschaal en bestrooi ze met zout.
4. Meng de olijfolie met de honing en sprenkel ongeveer de helft van dit mengsel over de aardappelen.
5. Leg de takjes tijm (eventueel in kleinere stukjes) tussen de zoete aardappelen.
6. Rooster de aardappelen indirect in 45 minuten gaar op de barbecue.
7. Draai halverwege de aardappelen om en besprenkel met het overgebleven mengsel van olijfolie en honing.

LITTLE BBQ GEM - BIJGERECHT

Voor 8 personen

Ingrediënten

4 little gem

BBQ-kruiden

olijfolie

MAKEN

1. Snijd de little gem door het midden en besprenkel de snijkant van de little gem met olijfolie en BBQ-kruiden.
2. Grill de little gem op de barbecue.