MAISON PRIMAGO

GEGRILDE PICANHA

Ingrediënten voor 4 – 5 personen:

- 1 stuk Picanha van circa 1 kilo op kamertemperatuur
- 2 a 3 el grof gemalen zeezout
- 3 el extra vierge olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl chilivlokken

Kerntemperatuur:
50 graden is rauw
56 graden is medium
60 graden is meer door gegaard

Bereiding:
Snijd de vetlaag van het vlees kruislings in. Meng in een kom alle ingrediënten voor de marinade en wrijf het vlees ermee in. Laat minimaal 30 minuten marineren. Bestrooi het vlees aan alle kanten royaal met zout.

Barbecue met deksel:
Steek de barbecue aan en wacht tot het vuur weg is en de houtskool gloeit of wanneer de gasbarbecue op temperatuur is. Grill met de vetrand naar beneden op hoog vuur 3 min. Keer om, draai het vuur laag. Sluit de barbecue en grill tot een kerntemperatuur van 56 °C. Neem het vlees van de barbecue en wikkel in aluminiumfolie. Laat 10 min. rusten. Snijd vervolgens in dunne plakken en serveer.

Oven:
Verwarm de oven tot 150 graden. Grill in grillpan met de vetrand naar beneden op hoog vuur 3 min. Keer om, draai het vuur uit. Leg de Picanha in een ovenschaal en laat minimaal een uur garen. Check na een uur wat de kerntemperatuur is (erg afhankelijk van de grootte van de Picanha) en lat hem garen tot de gewenste kerntemperatuur.
Neem het vlees uit de oven en wikkel in aluminiumfolie. Laat 10 min. rusten. Snijd vervolgens in dunne plakken en serveer.