

Picanha met Chimichurrisaus

Wat heb je nodig?

1 picanha
zoete aardappelen (1 pp)

Voor de chimichurrisaus:

200 ml. olijfolie
70 ml. rode wijnazijn
bos verse platte peterselie
4 grote tenen knoflook
1 rode peper
1 el gedroogde oregano
1/3 rode ui
zout en peper

Wat moet je doen?

Trim de picanha een beetje bij (zie YouTubefilmpje) en snijd de vetlaag ruitsgewijs in.

Wrijf fleur de sel of grof zeezout in de vetlaag.

Vul de barbecue voor 1/3 deel met houtskool zodat je een kleine 'directe zone' en een grotere 'indirecte zone' hebt en steek aan.

Grill het vlees in ca. ½ a 1 minuut, met de vetkant naar onderen, bruin en zorg hierbij dat je het vlees steeds verplaatst zodat het niet in de vlammen ligt.

Draai het vlees daarna om (met de vetkant naar boven) en steek een kernthermometer in het midden van het vlees.

Leg het vlees op het indirecte gedeelte van de barbecue (ca. 120/130 graden) met het deksel gesloten en gaar tot een kerntemperatuur van 54 graden. (Laat het daarna rusten).

Leg nu ook de zoete aardappelen (met schil) in de barbecue, boven de kolen en pof deze in ca. 1 uur gaar.

Voor de chimichurrisaus:

Hak de knoflook fijn en overgiet met een paar eetlepels kokend water.

Snijd de rode peper in ringetjes en de ui en peterselie fijn.

Doe alle ingrediënten voor de chimichurri in een kom, roer door en maak op smaak met peper en zout.

Haal de schil van de zoete aardappelen en prak het vruchtvlees fijn met wat peper en zout.

Snijd het vlees, tegen de draad in, in plakken en serveer met de zoete aardappelpuree en de chimichurrisaus.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok