

TOMAHAWK met pofaardappels en gegrilde sla

Wat heb je nodig?

Ribeye met bot (tomahawk) van 5 a 6 cm dik
Pofaardappelen (eventueel 6 a 7 minuten voorgekookt)
Gerookte spekjes
200 ml. creme fraiche
135 ml. mayonaise
bieslook
versgemalen zwarte peper
grof zeezout
3 grote uien
3 el. olijfolie
3 el. sushi-azijn
sap van 1 citroen
kropjes little gem (sla)

Wat moet je doen?

Snijd de vetlaag van het vlees ruitgewijs in en masseer hier flink wat zeezout in.
Leg het vlees op een grill van ca. 140/160 graden, met de vetkant naar beneden en, indien van toepassing qua barbecue/braai met het bot zo dicht mogelijk bij het vuur/hittebron.
Draai het vlees, zodra de vetkant wat gesmolten is, tijdens het garen regelmatig, zodat het vet de tomahawk zal bedruipen.

(Het bot dient zeer goed verhit te worden tijdens het garen om eventuele bacteriën te doden).
Leg de aardappelen erbij en pof deze in ca. 40 a 45 minuten, tot ze gaar zijn en schil licht krokant is
Pof de uien in de schil rechtstreeks in de kolen (ca. 25 minuten) tot ze zwartgeblakerd en zacht zijn.
(Draai ze daarbij geregeld om).
Laat ze iets afkoelen, haal de schil eraf en doe ze in een keukenmachine/blender.
Voeg het citroensap, de olijfolie en azijn aan toe en draai tot een gladde puree.
Breng op smaak met peper en zout.

Gaar het vlees in ca. 40 a 45 minuten op 120/140 graden tot een kerntemperatuur van ca 50 a 53 graden.
Stook hierna je barbecue/vuur op tot heel heet en grill het vlees zo'n 2 ½ minuut aan elke kant af.
Laat het daarna zo'n 10 minuten rusten.

Bak de spekjes in een hete droge koekenpan in 10 minuten uit en laat afkoelen.
Roer de mayonaise en creme fraiche door elkaar en voeg de spekjes en het bieslook toe.
Breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Snijd de kropjes sla in vieren en grill deze ca. 2 minuten op de barbecue.
Besprenkel ze daarna met wat olijfolie, sushi-azijn en zout.

Snijd de gepofte aardappels in en vul ruim met de cremefraiche.

Snijd het vlees in plakken en serveer met de gegrilde little gems en gevulde aardappels.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok