

Picanha-steak met hasselbackpiepers en beurre 'Café de Paris'

Wat heb je nodig?

1 picanha (met een mooi vet'cap')

Grof zeezout

Voor de 'beurre Café de Paris':

250 gr. ongezouten roomboter, op kamertemperatuur
citroen

verse kruiden, zoals: dille, beetje oregano, veel platte peterselie, tijm, rozemarijn, dragon,
bieslook enz: gebruik wat je in huis hebt en wat je lekker lijkt.

1 bol knoflook

1 el. kappertjes, fijngehakt

scheut ketchup

scheut Maggi

1 tl. mosterd

2 ansjovisfiletjes, fijngehakt

1 sjalotje, gesnipperd

½ tl. kerriepoeder

½ tl. paprikapoeder

versgemalen zwarte peper

zout

plastic folie

Voor de hasselback:

aardappels

laurierblaadjes

olijfolie

Wat moet je doen?

Steek de braai aan (of je barbecue) en zorg voor diverse hittezones.

Snijd het teveel van de vetlaag af en snijd het vlees kruislings in (ca. om de 1 ½ cm een snede en pas op dat je niet in het vlees snijdt en bewaar het afgesneden vet!).

Bestrooi de vetkant van het vlees ruimschoots met grof zeezout en wrijf dit goed in.

Leg het vlees op een plek van ca. 40 graden in je braai/barbecue op het vet een beetje te 'voor te smelten'.

Maak snedes in de aardappel (ca. ½ cm. van elkaar) maar snijd niet helemaal tot onderaan door. (maak hiervoor bv. gebruik van een lepel of twee stokjes waar je de pieper op legt) Steek laurierblaadjes in de openingen en giet er wat olijfolie over (zorg dat er ook olie in de snedes loopt). Bestrooi de aardappels met zeezout en leg ze op het rooster (ca. 190 graden).

Snijd het bovenste deel van de knoflookbol af, giet er wat olijfolie op en pof de knoflookbol tot ze zacht is.

Snijd de verse kruiden fijn en roer dit, met 2 uitgeknepen tenen gepofte knoflook, door de zachte boter.

Roer alle overige ingrediënten ook door de boter en maak op smaak met peper en zout.

Rol de boter tot worstjes en plasticfolie en leg in de koeling.

Sla het teveel aan zout van het vlees en snijd de picanha in steaks van ca. 3 cm. dik.

Leg de steaks met de vetkant naar beneden direct op het rooster van je braai/barbecue en gril ze 2 minuten. Draai ze om en gril dan de vleeskant 2 minuten.

Leg ze daarna op hun zijkant en gril verder op een minder hete plek tot een kerntemperatuur van ca. 56 graden. Laat daarna 15 minuten rusten en snijd in plakken.

Leg het afgesneden rundervet op een vuurvast plateautje en smelt op de bbq.

Leg de hasselbackaardappeltjes in het gesmolten vet om verder te garen tot de aardappel zacht is.

Snijd de beurre 'Café de Paris' in plakjes en leg op de plakken vlees.

Serveer met de hasselbackaardappeltjes.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.barbecuepaleis.nl

www.ralphdekok.nl