



CÔTE À L'OS

CAVEMAN STYLE

Ingrediënten:

Côte à l'os (± 3 cm dik)
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
2 el olijfolie
Zelfgemaakte chimichurri

Benodigdheden:

Kamado
Vleesthermometer
Binchotan
snijplank

Kamado set up;
caveman style

VOORBEREIDING

Haal een uur van te voren het vlees uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Dep daarna het vlees droog met een stukje keukenpapier.

Wanneer het vlees op kamertemperatuur is, steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool (Binchotan) aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150°C. In dit recept zullen we de Caveman-style techniek toepassen, waarbij we het voedsel direct op de kolen grillen. Hierbij heb je geen rooster nodig, het grillen gebeurt rechtstreeks op de kolen. Je kan beginnen met grillen als de kolen grijs van kleur zijn en beginnen te gloeien.

BEREIDING

Wrijf het vlees royaal in met olijfolie en bestrooi rijkelijk met zout en peper.

Leg vervolgens het vlees direct op de kolen. Je hoeft het vlees tussentijds niet te draaien. Haal het vlees van de barbecue als het

een kerntemperatuur van 55 °C heeft bereikt. De côte à l'os is dan medium rare gegaard.

Verpak vervolgens de côte à l'os in aluminiumfolie en laat het nog ongeveer 5 minuten rusten.

Nadat het vlees voldoende heeft gerust, snijd je het in repen. Maak het af met de zelfgemaakte chimichurri en eventueel extra zout en peper.

Tip

Binchotan is een soort houtskool met een zeer hoog koolstofpercentage, wat zorgt voor een bijna zuivere samenstelling. Door het gebruik van Binchotan blijft de buitenkant van het vlees vrijwel volledig schoon.

De Côte à l'os van dit recept is afkomstig van Meat The World. Voor vlees van topkwaliteit ben je bij Meat The World aan het juiste adres.