



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

TIROOLSE STEAK

BY NORBERT NIEDERKOFLER

Ingrediënten:

- 10 gr verse jeneverbes
- 10 gr verse dennennaalden
- 2 el pijnboomolie
- 1 Florentijnse T-bonesteak
- 1 takje citroenverbena
- 1 takje citroenmelisse
- 1 takje laris
- zout naar smaak
- kersenhout
- lariksschors

Benodigheden:

- woodchipper
- grill rooster
- bakkwast
- houten snijplank

Kamado set up:

- directe hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is kun je de pro set plaatsen met het rooster op het hoogste level.

Hak de jeneverbes en de dennennaalden fijn, voeg hier de pijnboomolie toe en bestrijk de T-bonesteak met dit kruidenmengsel.

Gebruik je woodchipper om wat kersenhout toe te voegen in je Kamado. Leg de steak op de grill en bak deze 2 ½ minuut aan elke kant. Bestrijk tijdens het bakken de steak steeds met het kruidenmengsel. De ideale temperatuur van je steak is 47-48 (meetpunt midden).

Neem de steak van de grill en laat hem ongeveer 10 minuten rusten naast de grill, waarbij je hem een paar keer omdraait. Leg hem, alvorens aan te snijden, nog een keer op de grill en rook hem af met een paar stukjes larikshout.

Snijd de steak in plakjes en serveer bestreken met het kruidenmengsel en snufje zout.

Eet smakelijk!

Foto: Alex Moling