

Op hooi gerookte kalfsribeye van de kamado

👤 5 personen ⌚ 60 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg kalfsribeye
- Kolenboertje pepermix
- Onbewerkt zeezout

Benodigdheden:

- Hooi
- Kernthermometer



1. Snijd de vliezen en eventueel overtollig vet van het vlees.
2. Stook de BBQ op naar 200 graden, volledig directe hitte.
3. Maak het hooi licht vochtig met wat water, zodat het niet direct verbrandt.
4. Neem een flinke hand hooi en leg dit op het rooster.
5. Leg de kalfsribeye er bovenop en laat het vlees gedurende 10 á 15 minuten roken om het een subtiele rooksmaak mee te geven.
6. Zodra het hooi donker wordt, haal je het van de BBQ. Je wilt voorkomen dat het hooi gaat branden.
7. Maak je BBQ dan indirect en laat de kalfsribeye doorgaren tot een kerntemperatuur van 52 graden.
8. Laat het vlees 10 minuten rusten voordat je het in dunne plakjes snijdt.
9. Maak af met wat peper en zout, en eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl