

Piri Piri Picanha van de Kamado BBQ

👤 8 personen ⌚ 120 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| - 1 picanha (staartstuk) | Benodigdheden: |
| - Onbewerkt zeezout | - Blender of staafmixer |
| - Voor de Piri Piri | - Rookchunks eik |
| - 4 rode pepers | - Kernthermometer |
| - 6 tenen knoflook | |
| - 1 citroen, rasp en sap | |
| - 1/2 el onbewerkt zeezout | |
| - 1/2 el gerookte paprikapoeder | |
| - 1 el witte wijnazijn | |
| - 2 el olijfolie | |
| - 1 el honing | |



1. Snijd de vetkap van de picanha in met een ruitjespatroon. Zorg dat je alléén in het vet snijdt en niet in het vlees.
2. Wrijf de vetkap van de picanha in met onbewerkt zeezout, zorg dat het er goed dik op zit en laat dit even intrekken terwijl je de piri piri saus maakt.
3. Snijd de rode pepers en knoflook grof en doe dit samen met de rasp en het sap van de citroen in een blender.
4. Voeg het zout, de paprikapoeder, azijn, olijfolie en honing toe en blend alles tot een mooie saus.
5. Wrijf de vleeskant van de picanha in met de piri piri saus en laat dit minimaal een uur intrekken, maar hoe langer, hoe beter! Bewaar ongeveer 1/3 voor later.
6. Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 200 graden met een half-indirecte opstelling.
7. Leg de picanha met de vetkap naar boven en het dikste gedeelte naar je toe in de indirecte zone van de BBQ.
8. Voeg wat rookchunks toe aan de houtskool voor een intense rooksmaak.
9. Laat de picanha rustig garen tot een kerntemperatuur van 48 graden.
10. Als de vetkap nog niet mooi gekleurd is, of als je dit wat krokanter wilt hebben, kun je de vetkap nog even affakkelen boven het directe vuur.
11. Leg de picanha op een plank en laat deze 10 minuten onafgedekt rusten.
12. Snijd de picanha haaks op de draad in dunne plakjes en serveer het met de piri piri saus die je nog over hebt.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**

www.kolenboertje.nl