

Kerstmenu: Voorgerecht Duo van Flat Iron Steak

👤 4 personen

🕒 45 minuten

🔥🔥🔥 Eenvoudig

Ingredienten & benodigdheden

- 2 Flat Iron Steak
- 1 Rode ui
- 2 el. Olijfolie
- Kolenboertje pepermix, naar smaak
- Onbewerkt zeezout, naar smaak
- 4 á 6 Cornichons
- Gebakken ui, naar smaak
- Lente ui, naar smaak
- Japanse Kewpie mayonaise
- Ijsschep of grote lepel
- Kernthermometer
- Uitbeenmes



Bereiding

1. Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 200 graden, volledig direct.
2. We gebruiken in dit geval twee Flat Iron Steaks, ben je met minder personen of wil je gewoon kleinere porties maken, dan kun je ook één Flat Iron Steak nemen en deze halveren.
3. Snijd voor de steak tartaar de Flat Iron Steak in dunne reepjes, snijd de reepjes of plakjes dan op tot een fijne gehakt-achtige structuur.
4. Tip: Je kunt de Flat Iron Steak een half uurtje voor het aansnijden even in de vriezer leggen, hij zal dan wat steviger zijn en zo kun je hem makkelijker fijnsnijden.
5. Doe het vlees in een kom en snijd de cornichons en de rode ui fijn.
6. Meng de fijngesneden ui en cornichons door het vlees en breng op smaak met peper, zout en een beetje olijfolie.
7. Meng alles goed door elkaar en zet de steak tartaar in de koeling tot je klaar bent om het te serveren.
8. Grill de andere Flat Iron Steak boven direct vuur, om en om tot je een kerntemperatuur van 52 á 54 graden meet.
9. Laat de steak 3 tot 5 minuten rusten zodat de sappen zich over het vlees kunnen verdelen.
10. Snijd de steak dan in flinterdunne plakjes en bestrooi met wat peper en zout.
11. Leg de steak op de plank en maak af met de Japanse mayonaise, de gebakken uitjes en als laatste de lente-ui.
12. Haal de steak tartaar uit de koeling en maak er met een ijsschep of een grote lepel mooie porties van naast de gegrilde steak.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl