

Reverse-sear T-bone steak met Café de Paris boter

👤 2 personen ⌚ 60 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 T-Bone steak
- Olijfolie
- Onbewerkt zeezout
- Kolenboertje pepermix
- Café de Paris boter:**
- 200 gr ongezoeten roomboter
- 2 tl Dijonmosterd
- 2 tl tomatenpuree
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 tl worchestershiresaus
- 1 tl citroensap
- 1 tl kappertjes, fijngehakt
- 2 ansjovisfilets, fijngehakt
- 1 sjaoit, fijn gesnipperd
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 el fijngehakte peterselie
- 1/2 tl cayennepeper
- Zout en peper naar smaak
- Benodigdheden:**
- BBQ met half-indirecte opstelling
- Keukenfolie
- Mengkom
- Kernthermometer



1. Laat de roomboter op kamertemperatuur komen zodat je het goed kunt mengen.
2. Meng voor de Café de Paris boter alle ingrediënten in een grote kom.
3. Rol de boter op in keukenfolie en laat die voor zo'n 20 minuten opstijven in de vriezer.
4. Steek de BBQ aan en maak een half-indirecte opstelling op 120 tot max. 140 graden.
5. Zorg dat de T-bone steak op kamertemperatuur is en besprenkel hem met aan beide kanten met olijfolie.
6. Bestrooi aan beide kanten met onbewerkt zeezout en laat de t-bone steak indirect garen tot 48 graden in de kern.
7. Zodra de T-bone steak 48 graden in de kern is, haal je hem van de BBQ, en maak je je BBQ volledig direct.
8. Laat de temperatuur in de BBQ oplopen tot 220-250 graden.
9. Grill de T-bone steak kort af aan beide kanten, tot je een kerntemperatuur van 52-53 graden in de kern hebt bereikt.
10. Let wel goed op! De ossenhaas bevat aanzienlijk minder vet, en zal sneller uitdrogen, zorg dus dat de ossenhaas niet boven de 52-53 graden komt.
11. Laat de T-bone steak een paar minuten rusten en snijd dan de entrecote en de ossenhaas van het bot af.
12. Snijd beide stukken in dunne plakjes, en bestrooi met een beetje pepermix.
13. Maak af met een paar plakken Café de Paris boter. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl