

Texas-style Tomahawk steak met honing-boter maïskolven

👤 2 personen

🕒 1 uur



Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 Tomahawk steak
- 2 maïskolven

Texas-style dry rub:

- 2 el paprikapoeder
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el uienpoeder
- 1 el komijnpoeder
- 1 el bruine suiker
- 2 tl cayennepeper
- 1/2 el zeezout
- 1 el Kolenboertje pepermix

Honing boter:

- 150 gr ongezoeten roomboter
- 2 el honing
- 1 el peterselie, fijngesneden
- Sap van 1/2 citroen

Benodigdheden

- BBQ met volledig indirecte opstelling
- BBQ tang
- Eiken rookchunks
- Kwastje
- Gietijzeren sauspan
- Kernthermometer
- Mengkom

- Meng de ingrediënten voor de Texas dry rub in een kom.
- Dep de tomahawk steak droog en bestrooi rondom met een royale laag van de rub.
- Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 180 graden.
- Voeg de rookchunks toe aan de houtskool en maak de BBQ volledig indirect.
- Laat de tomahawk steak roken en garen tot een kerntemperatuur van 48 graden.
- Kook de maïskolven voor tot ze beetgaar zijn.
- Haal de tomahawk steak van de BBQ en maak de BBQ half direct, laat de temperatuur oplopen naar 225 tot 250 graden.
- Doe de boter, honing, peterselie en citroensap in het sauspannetje en laat de boter smelten.
- Grill de tomahawk steak boven direct vuur af tot een kerntemperatuur van 52-54 graden.
- Grill de maïskolven kort boven het vuur terwijl je ze instrijkt met de honing-boter. Pas op voor steekvlammen!
- Laat de tomahawk steak zo'n 5 minuten rusten voor je hem in dunne plakjes aansnijdt.
- Serveer de tomahawk steak met de gegrilde honing-boter maïskolven.
- Eetsmakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

