

Reverse sear picanha van de BBQ met basilicumolie en burrata

👤 1 persoon



Gemiddeld



1.5 uur

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de bereiding:

- 1 hele picanha

Voor de kruidenolie:

- 2 el olijfolie
- 2 takjes rozemarijn, fijngehakt
- 1 el onbewerkt zeezout
- 2 tl Kolenboertje pepermix
- 1 tl knoflookpoeder
- 1/2 tl chilivlokken
- Rasp van 1 citroen

Voor de basilicumolie:

- 1 flinke bos verse basilicum
- 100 ml extra vierge olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1 tl citroensap
- Snuf zout
- Snuf Kolenboertje pepermix

Gegrilde perziken:

- 4 rijpe perziken
- 1 el olijfolie
- 1 el honing
- Snuf zout

Om te serveren:

- Burrata

Benodigdheden:

- Gietijzeren skillet
- Kernthermometer
- Staafmixer of keukenmixer

BBQ-opstelling

- 180 - 200 graden, half indirect

- Steek je BBQ aan en maak een half-indirecte opstelling op 180 tot 200 graden.
- Snijd de vetkap van de picanha kruislinks in tot het vlies, maar niet door het vlees.
- Wrijf de vetkap in met een laagje zout, om vocht te onttrekken. Dit zorgt voor een mooiere korst.
- Meng de ingrediënten voor de kruidenolie en wrijf de picanha hier rondom mee in.
- Leg de picanha met de vetkap naar boven in de indirecte zone van je BBQ en laat hem langzaam garen tot een kerntemperatuur van 48 graden.
- Meng de ingrediënten voor de basilicumolie ondertussen in een mixer tot een gladde saus. Mix niet te lang; dan zal de olie warm worden wat voor een donkere en bittere smaak kan zorgen.
- Als de picanha op temperatuur is, grill je deze kort af boven het directe vuur, met de vetkap naar beneden, tot deze mooi krokant is.
- Laat de picanha 10 minuten rusten, en maak ondertussen de perziken.
- Halveer de perziken en ontdoe ze van de pit. Snijd ze dan in partjes.
- Meng in een skillet de olijfolie met honing en een snuf zout, verwarm dit boven het vuur.
- Doe de perziken in de skillet en bak ze aan tot ze mooi gekleurd en gekarameliseerd zijn.
- Snijd de picanha haaks op de draad in dunne plakjes en besprenkel deze met de basilicumolie.
- Serveer met de gegrilde perziken en burrata.



BBQ-inspiratie nodig?
Bekijk onze recepten op YouTube



www.kolenboertje.nl