

Koreaanse-stijl Picanha met een frisse coleslaw

👤 8 personen

🕒 1 uur



Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

- 1 hele picanha
- Gochujang glaze**
- 3 el gochujang
- 2 el lichte sojasaus
- 2 el honing
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 el rijstazijn
- 1 el sesamololie
- 1 el water
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 tl verse gember, geraspt
- 1 tl limoensap
- 1/2 tl chilivlokken
- Sesam coleslaw**
- 1/4 witte kool
- 1/4 rode kool
- 1 wortel
- 2 lente-uitjes
- 1 kleine komkommer

Voor de dressing

- 1 1/2 el rijstazijn
- 1 el sesamololie
- 1 el sojasaus
- 1 tl honing
- sap van 1/2 limoen
- 1 tl geroosterde sesam

Crispy garlic

- 6 tenen knoflook, dun gesneden
- 150 ml neutrale olie
- snuf zout

Benodigdheden:

- Rookchunks kers
- Gietijzeren steelpan
- Gietijzeren skillet
- Kwastje

BBQ opstelling:

- 130-150 graden, half indirect

- Steek de BBQ aan, maak een half indirecte opstelling op 130 tot 150 graden.
- Laat de picanha op kamertemperatuur komen en dep hem goed droog.
- Snijd de vetkap kruislinks in met een ruitjespatroon. Snijd alleen in het vet, dus niet in het vlees.
- Wrijf de vetkap in met grof zeezout en laat het 10 minuten intrekken.
- Wrijf het overtollige zout van de vetkap en leg de picanha in de indirecte zone van de BBQ met een chunk rookhout.
- Meng alle ingrediënten voor de glaze in een steelpan en laat het zachtjes boven direct vuur inkoken.
- Bak daarna de dingesneden knoflook in een skillet boven het vuur.
- Houd de knoflook goed in de gaten, zodra het goudbruin is haal je het eruit en laat het uitlekken op een keukenpapiertje.
- Snijd de kool en wortel fijn en de komkommer in dunne plakjes, mix dit in een grote kom met de dressing.
- Wanneer de picanha 43 graden in de kern is, lak je de vetkap in met de glaze. Draai de picanha om met de vetkap naar beneden in de directe zone.
- Draai na 30 seconden weer om naar de indirecte zone en herhaal het inlaken 2 á 3 keer tot de picanha 48 graden in de kern is.
- Laat de picanha ca. 8 minuten.
- Snijd de picanha haaks op de draad in flinterdunne plakjes, maak het af met de knapperige knoflook en fijngesneden lente-ui.
- Serveer met de frisse coleslaw en eventueel nog wat extra glaze.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl