

Côte à l'os op de grill



- Voor : 4 - 6 personen 1 tot 2 côte à l'os voor ongeveer 1,5 - 2 kg (je kan er ook andere dikke steaks voor gebruiken, maar ga voor een goede kwaliteit met veel smaak die goed dooraderd is.
- Kooktijd: 10 min
- Temperatuur: 220-250°C directe warmte
- Grill: gietijzer. Wil je quadrilleren dan heb je een gietijzeren grill nodig.

Eventueel ook:

Kerntemperatuur meter zoals bvb de Maverick ET-732

Marinade:

2 tenen knoflook
1 soeplepel grof zeezout

Rookhout:

Gaat heel goed samen met een handvol appelrookmot. Heerlijk zijn ook de Jack Daniel wood chips.

Bereiding:

- Haal de côte à l'os of steaks een uur op voorhand uit de ijskast.

BBQpassion

Barbecue Equipment for Barbecue fanatics

- Wrijf in met wat olijfolie tegen het kleven aan de grill
- Hak de knoflook zo fijn mogelijk en vermeng met het zeezout. Plet de mengeling met de zijkant van een groot keukenmes, een chef bvb, totdat het een smeuïge brij wordt.
- Wrijf die op het vlees rondom en laat 20 min rusten.
- Steek de sonde van de kerntemperatuurmeter in het vlees **zonder** het bod te raken.
- Leg het vlees op de grill als de temperatuur hoog genoeg is (220-250°C) en sluit het deksel
- Voeg de natte rookmot op de hete kolen*
- Open het deksel na +/- 5 minuten en draai het vlees.
- Het vlees is klaar als het een kerntemperatuur van 48°C heeft bereikt.
- Haal het van de grill en laat het 5 minuten in aluminiumfolie rusten.
- Versnijden, en serveren met aardappelen in de schil en rauwkost, met verse mayonaise.

Laat het u smaken!



* Monolith Ceramic barbecues are zijn als enige uitgerust met een inox rookschuif en duwer.