

Sucade Caveman Style

Ingrediënten:

- bovenste deel van een gesplitste Sucade (reken op bijna een kilo)
- goed houtskool
- peper en zout

Bereidingswijze:

Haal de Sucade uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Stook in de tussentijd je barbecue op met houtskool (met briketten kan dit niet omdat er te veel as vrijkomt). Zodra het houtskool snoei en snoei heet is schut je het houtskool even op zodat eventuele as verdwenen is.

Leg vervolgens de Sucade direct op het houtskool, wacht even een paar minuten en draai hem om. Indien er eventueel wat houtskool aan de Sucade blijft plakken kan je dat met de tang eenvoudig verwijderen. Draai de Sucade om de paar minuten om totdat de kerntemperatuur 47 graden is. Haal de Sucade uit het houtskool en laat even tot rust komen.

Snij de Sucade in dunne plakken en bestrooi met versgemalen peper en zeezout.