

Cote de Boeuf

Ingrediënten:

- Cote de Boeuf
- peper en zout

Bereidingswijze:

Voor het bereiden van een flinke, dikke (4 cm of meer) Cote de Boeuf zijn er twee methodes die je kunt gebruiken, welke methode voor jou het beste is hangt af de barbecue die je gebruikt. Bij een Kamado barbecue zoals Big Green Egg is de afstand tussen de kolen en het rooster namelijk groter dan bij een kogel barbecue zoals de Weber. Bij een dikke (4 cm of meer) Cote de Boeuf zal bij direct grillen boven het houtskool op een kogel barbecue de buitenkant verbrand zijn tegen de tijd dat de binnenkant de juiste kerntemperatuur.

Methode 1 "Kamado barbecue zoals de Big Green Egg":

Maak de barbecue klaar voor direct grillen met houtskool op een temperatuur van 175 graden. Zodra de kerntemperatuur 35 graden is draai je de Cote de Boeuf om. Zodra de kerntemperatuur 49 graden is haal de Cote de Boeuf van de barbecue, laat de Cote de Boeuf even een paar minuten rusten.

Snij hem in dunne plakjes en bestrooi met versgemalen peper en zeezout.

Methode 2 Kogelbarbecue zoals de Weber:

Maak de barbecue klaar met een directe en indirecte zone, de helft van de barbecue houtskool de andere helft een lekbak en breng de temperatuur naar 200 graden.

Leg de Cote de Boeuf op het indirect gedeelte en draai hem om zodra de kerntemperatuur 30 graden is. Zodra de kern temperatuur 40 graden is gaan we de Cote de Boeuf direct boven het houtskool grillen zodat. Als de kerntemperatuur opgelopen is tot 49 graden halen we de Cote de Boeuf van de barbecue en laten we hem een paar minuten rusten.

Snij hem in dunne plakjes en bestrooi met versgemalen peper en zeezout.