



PICANHA MET CHIMICHURRY VAN BOERENKOOL

Ingrediënten

- Picanha
- Chimichurri:
- Olijfolie
- Boerenkool (geblancheerd) 100 gram
- Peterselie Paar takjes
- Rode ui 1 stuks
- Limoensap $\frac{1}{2}$
- Chilipeper 1 stuks
- Knoflook 3 tenen

Bereiding

1. Chimichurry maken:
2. $\frac{1}{2}$ limoen uitpersen
3. Chilipepertje fijnsnijden (incl. zaadlijst)
4. Knoflook fijn snijden
5. Peterselie fijn snijden
6. Bovenstaande ingrediënten vermengen met de geblancheerde boerenkool en op smaak brengen met peper en zout
7. Het vlees droogdeppen
8. Het vlees in z'n geheel indirect op de BBQ leggen
9. Bij een kerntemperatuur van 48C vlees van de BBQ halen en in alu folie wikkelen en laten rusten
10. De picanha boven het vuur affakkelen – vervolgens nog even laten rusten
11. Het vlees in mooie stukken trancheren
12. Tezamen met boerenkool risotto en chimichurri serveren