



BRAZILIAÑ PICAÑHA



300°
DIRECT



30
MIN



4
PERS

Een gerecht met een staartje. De picaña is een van de populairdere stukken vlees voor op de BBQ in Brazilië. Op Hollandse bodem wint dit lekkere stukje vlees ook enorm aan populariteit. Wij kaaskoppen noemen het iets minder sexy het staartstuk, dus die benaming laten we verder links liggen. Voor je het weet heb je het over de bil van het rund, en je hoeft alleen te weten dat het puntje het meest mals is en verder dat het rete-lekker is en enorm geschikt om in zijn geheel te braden op de BBQ.

SUPPLIES

- Ca. 900 gr kalfspicaña

Kruidenolie

- 250 ml olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 1/2 ui
- 1/2 rode chilipeper
- 15 gr verse tijm
- 10 gr verse rozemarijn
- 1 eetlepel zeezout

TOOLS

- Gietijzeren rooster
- IJzeren spiesen
- Aluminiumfolie
- Kernthermometer

MAKE IT HAPPEN

Preparação

Kruidenolie

Maak ui, knoflook en rode peper schoon en snijd ze in grove stukken. Beter haal je de pitjes van de rode peper eruit. Pluk de blaadjes van de takjes tijm en rozemarijn. Doe alles met 250 ml olijfolie en zeezout in een hoge maatbeker, maal het geheel fijn met een staafmixer en klaar is kruid. Doe het mengsel in een luchtdicht-afsluitbare pot, zodat je het ook nog op latere momenten kan gebruiken.

De start van de staart

Haal de kalfspicaña een half uur voor bereiden uit de koelkast, zodat hij even op adem kan komen. Snijd de picaña in de breedte in stroken van 4 à 5 cm. Rijg de stroken aan de spies zodat de vetzijde bol komt te staan. Bestrijk het vlees ruimhartig met de kruidenolie.

How to cook

Stook de BBQ op tot niet minder dan 300 °C en grill de picaña aan de verschillende kanten mooi bruin. Een gietijzeren rooster is een need-to-have om mooie grillstrepen te krijgen. Als de picaña een mooie korst heeft laat je hem nagaren op een temperatuur van ca. 150 °C tot een kerntemperatuur van ca. 54 °C. Laat de kalfspicaña nog 10 minuten rusten in aluminiumfolie.



Gegrilde picaña en König Ludwig Dunkel zijn aan elkaar gewaagd. Dunkel und hell streeft de picaña in een prachtig één-tweetje in je mond.