

RECEPT MET
INGREDIËNTEN
UIT ONZE
WINKELS

TOMAHAWK STEAK

HOUTSKOOL BARBECUE

INGREDIËNTEN

- HOLSTEIN TOMAHAWK
- ROOKCHIPS (WISKEY BARREL)
- GEZUIVERDE HOUTSKOOL (JOHN PACK)
- PEPER
- ZOUT
- OLIJFOLIE



Wij bakken onze tomahawk medium rare. De vermelde kerntemperaturen zijn hierop gebaseerd.

**HET
SEI
ZOEN**

ALLES WAT NU
LEKKER IS

- 1** Haal de Tomahawk 1 uur voor je gaat bakken uit de koelkast en laat het vlees op kamertemperatuur komen.
- 2** Smeer de Tomahawk in met olijfolie en bestrooi rijkelijk met zwarte peper en zeezout.
- 3** Steek de barbecue aan en schroei de tomahawk dicht.
- 4** Nu gaan we de tomahawk verder laten garen tot de gewenste kerntemperatuur (51°-53°C). Hiervoor hebben we indirecte warmte nodig. Leg de kolen aan één kant van de barbecue zodat je de tomahawk aan de andere kant kan leggen. Dan ligt de steak niet rechtsreeks boven de kolen en hebben we indirecte warmte.
- 5** Doe een handvol natgemaakte rookchips bij de kolen (wij gebruiken wiskey barrel rookchips).
- 6** Laat verder garen tot de gewenste kerntemperatuur (houd er rekening mee dat bij het rusten van het vlees de kerntemperatuur nog enkele graden stijgt).
- 7** Haal de tomahawk van de barbecue en laat nog 15 minuten rusten in aluminiumfolie
- 8** Serveer met een heerlijk bijgerecht!

Smakelijk!