

RECEPT MET  
INGREDIËNTEN  
UIT ONZE  
WINKELS

# TOMAHAWK STEAK

## GREEN EGG

### 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.*

- 1** Haal de Tomahawk 1 uur voor je gaat bakken uit de koelkast en laat het vlees op kamertemperatuur komen.
- 2** Steek de barbecue aan en laat de temperatuur tot ongeveer 135°C komen. Leg een handvol natgemaakte rookchips (wij doen het met whiskey barrel chips) op de barbecue kolen.
- 3** De tomahawk mag niet rechtstreeks boven de kolen liggen. We hebben indirecte warmte nodig.  
*Werk je met een Green Egg? Gebruik dan de ConvEGGtor.*
- 4** Smeer de Tomahawk in met olijfolie en bestrooi rijkelijk met zwarte peper en zeezout.
- 5** Leg de tomahawk op de BBQ en laat tot een kerntemperatuur van ongeveer 47°C garen. Dit kan 30 minuten tot meer dan een uur duren naargelang de dikte van je tomahawk steak en de temperatuur van je BBQ.
- 6** Als de tomahawk 47° heeft bereikt haal je het vlees van de BBQ en laat je de temperatuur van je BBQ tot +250°C stijgen.
- 7** Nu gaan we de tomahawk dichtschroeien rechtstreeks boven de kolen. Indirecte warmte hebben we nu niet meer nodig, dus haal de plaat (ConvEGGtor) van de barbecue. Leg het vlees terug op de (hete!) BBQ en draai de tomahawk na ongeveer 2 minuten om.
- 8** Haal het vlees van de BBQ en laat het in aluminiumfolie nog zo'n 15 minuten rusten (houd er rekening mee dat bij het rusten van het vlees de kerntemperatuur nog enkele graden stijgt). Je kan eventueel wat zelfgemaakte kruidenboter over de tomahawk laten smelten in de aluminiumfolie.
- 9** Serveer met een heerlijk bijgerecht!

**HET  
SEI  
ZOEN**

ALLES WAT NU  
LEKKER IS

Smakelijk!