



Reverse Seared Ezeltje

Ingrediënten

Ezeltje

Milde mosterd

BBQ rub naar keuze

Instructies

- 1 | Zit er een vetlaag op het ezeltje snijd deze dan licht in een ruitpatroon #
- 2 | Smeer nu het ezeltje in met mosterd en wrijf daarna het sgon stukske vlees in met de BBQ rub zodat het lekker blijft plakken.
- 3 | Stel de BBQ in op 150°C indirect grillen en leg het ezeltje erop.
- 4 | Als de ezeltje een kerntemperatuur van 51°C heeft bereikt haal je het vlees eraf en laat je het even rusten. Ondertussen haal je de plate-setter weg en stook je de BBQ op om te gaan grillen.
- 5 | Grill het ezeltje om en om aan totdat deze een kerntemperatuur heeft bereik van 55-56°C. Deze is nu medium rare.
- 6 | Haal het ezeltje van de BBQ en leg er losjes aluminiumfolie op.
- 7 | Laat het ezeltje zo'n 10 minuten rusten zodat alle sappen goed kunnen intrekken.
- 8 | Na het rusten snijd je het ezeltje in dunne plakken. Zorg dat je de plakken tegen de draad van het vlees insnijdt.

LET OP! De draad van het ezeltje verloopt.

Extra rare - 45°C

Rare - 50°C

Medium rare - 55°C

Medium - 60°C

Medium well - 65°C

Well done - 70°C

