



# VECHTDAL HOUGLANDERS

## Picanha uit het Vechtdal met Chimichurri

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 picanha (staartstuk) (1,2 kg)
- 2 zoete aardappels
- 2 little gems
- 1 streng trostomaatjes
- olie
- zeezout
- chimichurri
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 bosje peterselie
- 1/2 ui
- 1 rode peper
- 2 el oregano
- 150 ml kokend water
- 75 ml witte wijnazijn
- 200 ml neutrale olie
- zout en peper

### Extra nodig

- kernthermometer
- aluminiumfolie

### Werkwijze: (bereidingstijd ± 60 minuten excl. marineren)

Hak de knoflook, peterselie en ui fijn. Meng ze met een fijngesneden rode peper, de oregano en het zout goed door elkaar. Schenk er het kokende water over en voeg de azijn en olie toe. Roer goed door en zet afgedekt in de koelkast. Het lekkerste smaakt de chimichurri wanneer de smaken een nacht hebben ingetrokken.

Steek de barbecue aan en richt in voor de indirecte methode. Zorg voor een temperatuur van 120 - 130 graden. Snijd de zoete aardappel in plakjes van 1 cm. Snijd de little gem doormidden en besprenkel de aardappel en little gem met olie. Snijd de vetlaag van de picanha kruislings in. Zorg ervoor dat je niet in het vlees snijdt. Bestrooi met zeezout. Klop het overtollige zout eraf. Leg de picanha op de barbecue en grill eerst . - 1 minuut bruin, met de vetkant naar onderen. Zorg hierbij dat je het vlees steeds verplaatst zodat het niet in de vlammen ligt. Draai het vlees daarna om (met de vetkant naar boven) en steek een kernthermometer in het midden van het vlees.

Leg het vlees op het indirecte gedeelte van de barbecue met het deksel gesloten en gaar tot een kerntemperatuur van 54 graden. Haal hem van de barbecue, dek losjes af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten. Grill ondertussen de plakjes zoete aardappel in 10 – 15 minuten rondom.

Leg de laatste 5 minuten de little gem en de trostomaatjes op de barbecue en zet dit kort aan. Trancheer het vlees. Haal de chimichurri uit de koelkast en roer even goed door. Druppel de chimichurri over de bavette en serveer direct met de zoete aardappel, little gem en trostomaatjes.