

# Slow Cooking recept

## PICAHNA

🕒 60 👤 4

### Ingrediënten

- ✔ 1 Picanha (ongeveer 200 g p.p.)
- ✔ Grof zeezout
- ✔ Versgemalen zwarte peper
- ✔ 1 Rode ui
- ✔ 2 Teentjes knoflook
- ✔ 1 Rode peper
- ✔ Bosje verse bladpeterselie
- ✔ 2 Eetlepels gedroogde koriander
- ✔ 2 Eetlepels gedroogde oregano
- ✔ 8 Eetlepels olijfolie extra vierge
- ✔ 4 Eetlepels azijn

### Bereiding

Haal de Picanha uit de koeling om op kamertemperatuur te komen. Steek de Kamado-VenDyk aan en ga hierbij voor indirecte hitte door gebruik te maken van de plate setter. Ga voor een temperatuur van 130 graden.

Neem ondertussen de picanha uit de verpakking en dep deze droog met keukenpapier. Leg de picanha op je werkblad, met de vetzijde naar boven. Neem een goed scherp mes en snijd nu een ruitpatroon in de vetlaag. Snijd niet te diep, want je wilt niet in het vlees snijden. Houd dat dus goed in de gaten. Bestrooi de vetzijde rijkelijk met peper en zout en draai het vlees om. Breng ook de vleeskant op smaak met zout en peper.

Is de Kamado-VenDyk op temperatuur? Dan mag de picanha op het grillrooster worden gelegd. Sluit de Kamado-VenDyk met de deksel en laat rustig garen, tot een kerntemperatuur van 45 graden. Bij een picanha van een kilo duurde dit ongeveer 40 minuten, maar het is verstandig om tussendoor af en toe de temperatuur op te meten.

Ondertussen heb je de tijd om de chimichurri te maken. Snipper hiervoor de rode ui, knoflook en rode peper fijn en doe in een kom. Hak vervolgens de peterselie fijn en voeg ook toe. Voeg hierna de gedroogde koriander en oregano toe en giet de olijfolie en azijn erbij. Roer goed door elkaar en laat de smaken even intrekken.

Wanneer de picanha een kerntemperatuur van 45 graden heeft, mag deze tijdelijk van de Kamado-VenDyk. Leg hem op een bord en dek af met aluminiumfolie. Haal de plate setter uit de Kamado-VenDyk en stook hem flink op.

Als de Kamado-VenDyk goed heet is, is het tijd om de picanha af te grillen. Leg het op je grillrooster, met de vleeszijde naar beneden en grill ongeveer een minuut af. Draai de picanha vervolgens om en grill ook de vetzijde van de picanha een minuut. Let op, want nu kunnen er wel wat vlammen ontstaan!

Haal de picanha weer van de Kamado-VenDyk en leg deze terug op het bord. Dek weer af met aluminiumfolie en laat eerst 10 minuutjes rusten voor je de picanha in mooie plakken van 1 centimeter snijdt. Serveer met de chimichurri.

