




# Picanha spies Churrasco stijl

-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 0 min.
-  Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 picanhasteak van ca. 1,4 kg (lieft van een mooi vet ras zoals Aberdeen Angus of Limousin)
- 1 gehalveerde bol verse knoflook
- 1½ eetlepel grof zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 200 ml chimichurri

## Voedingswaarde

•



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL** 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Picanha spies Churrasco stijl

## Bereiding

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze waarbij u twee temperatuurzones creëert: een deel loeiheet voor het dichtschroeien (350 °C) en een deel matig heet voor het doorgaren (160 °C).

- 1 Snijd de picanha steak in de breedte in dikke stroken van 5 cm breed.
- 2 Wrijf de stroken rondom goed in met de gehalveerde bol knoflook.
- 3 Vouw de picanha stroken dubbel zodat de vetlaag als een boog aan de buitenzijde zit en spies ze vast op een grote BBQ- of kebabspies.
- 4 Bestrooi de gespieste picanha rijkelijk met grof zeezout en leg ze op het heetste deel van de BBQ.
- 5 Grill de spiesen al draaiend tot het vet begint te smelten en het vlees mooi van kleur is.
- 6 Gaar verder door tot een kerntemperatuur is bereikt van 54 °C boven het matig hete deel van de BBQ.



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL**

WIEERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)