

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 kg Tomahawk steak (inclusief bot) 2 el zout 2 el gerookte paprikapoeder 1 el uienpoeder 3 el rietsuiker 1 tl gemalen zwarte peper 5 g verse rozemarijn 4 knoflooktenen, gepeld 50 g roomboter 2 el olijfolie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Wereld
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tomahawk steak van de barbecue

Zin in een stoer stuk vlees van de barbecue? Tomahawk steak is een van de lekkerste grote stukken vlees. Het is eigenlijk gewoon rib-eye maar dan met het bot er nog aan. Het vlees is dooraderd met vet waardoor het lekker sappig blijft en niet uitdroogd tijdens het garen.

Bereidingswijze

1. Haal de tomahawk steak een uur voor het bereiden uit de koeling om op kamertemperatuur te laten komen. Strooi na ongeveer een half uur het zout over de steak heen aan weerszijde.
2. Meng de gerookte paprikapoeder met de uienpoeder en de suiker. Smeer hier de steak mee in. Pak vervolgens de rietsuiker en wrijf dit over het kruidenlaagjes op de steak heen.
3. Maak de barbecue aan en verschuif de hete kolen naar een kant van de barbecue. Dit doe je zodat je een kant hebt om direct te grillen en een kant hebt om indirect te grillen.
4. Meng de gerookte paprikapoeder met de uienpoeder en de rietsuiker. Smeer hier de steak mee in. Smelt daarna de boter in een pannetje. Voeg hier de knoflook, rozemarijn en olijfolie aan toe.
5. Leg het vlees eerst boven het indirecte gedeelte. Voorzie het vlees van een kerntemperatuurmeter.
6. Grill het vlees op de ene kant tot de kerntemperatuur 30 graden is. Keer het vlees vervolgens om en grill tot kerntemperatuur 50 graden is. Dit duurt in totaal 15-25 minuten. Smeer geregeld in met het botermengsel met een kwastje.
7. Grill dan de steak aan weerszijde ongeveer een minuut op het directe gedeelte.

