



BEEF & STEAK

Vuur, vlam en
oersmaken

Oersmaken

Ooit liep er een rund op deze aarbol die we beschouwen als de voorloper van alle runderrassen: het oerrund of Bos Primigenius. Hoewel het oerrund is uitgestorven, vind je rassen met allerlei verschillende eigenschappen.

De Friese Holsteiner geeft enorm veel melk, de Angus is een echte vleeskoe en de Rubia Gallega is een werkos, naast melk- en vleeskoe. Ieder ras heeft andere kenmerken en je kunt je voorstellen dat het vlees telkens andere smaaktonen kent. Wat je ziet is dat de laatste decennia rassen zijn doorgefokt op zo weinig mogelijk vet. En dat is jammer. De oorspronkelijke rassen hebben een goede vetaanzet en dat draagt bij aan smakelijk vlees. Smaken zijn namelijk vluchtige stoffen die opgeslagen zijn in de vetten. Volledig mager vlees heeft dan ook niet zoveel smaak. Is dierlijk vet dan niet slecht voor je? We horen de vraag vaker en het antwoord is nee. Een beetje vet levert energie net als andere voedingsstoffen. Teveel energie innemen, ja dat is dan weer slecht voor je, maar dat is niet de schuld van vet.

In Nederland kennen we meerdere runderrassen. De koe die we het vaakst zien is de zwart-witte melkkoe, de Friese Holsteiner. Oude rassen kennen we ook en die bieden vaak mooi vlees. Voorbeelden zijn de Blaarkop, de Lakenvelder en de Brandrode. Deze koeien werden van oudsher gehouden als dubbeldoel-koe, dus voor melk en voor vlees. Deze runderen leveren vaak mooi vlees op met een rijke marmering. Met recht een duurzaam Hollands streekproduct.



Eerlijk vlees



Buiten Nederland zien we rassen zoals Angus, Hereford, Blonde d'Aquitaine, Rubia Gallega, Wagyu, etcetera. Angus en Hereford zijn typische vleesrassen met een oorsprong in Engeland. Stevige kleine dieren die mals vlees voortbrengen met een redelijke marmering. Boordevol smaken (smaaktonen) meer dan andere rassen. Wil je zo'n rijpe smaak proeven? Probeer dan de Schotse Aberdeen Angus. De Black Angus is weer een heel ander rund, hoewel hij vaak verward wordt met de Aberdeen Angus. Black Angus is een stamboek dat is ontstaan in de VS. De runderen zijn groter en marmering van het vlees is rijker. De smaak is notig en romig maar niet zo diep als de Aberdeen Angus. Het is maar net waar je van houdt. De Wagyu heeft zich eeuwenlang ontwikkeld in Japan, zonder gekruisd te zijn met andere rassen, en staat bekend om zijn zeer rijke marmering en typerende smaak die je bij geen enkel ander ras tegen zult komen.

Vlees moet lekker zijn maar ook duurzaam. Plofkip bijvoorbeeld willen we niet op ons bord hebben en ook varkensvlees moet van boeren komen met respect voor dier en milieu. Dat vinden wij ook en daarom kiezen wij voor duurzaam vlees zoals Gildehoen kip, Wroetvarken varkensvlees en het lokale Bommelse Blonde rundvlees uit de Bommelerwaard.

Vuur en vlam



Je hebt vuur en je hebt vuur. Met vuur bereiden we het vlees maar de manier waarop maakt nogal verschil. Uit de pan is echt anders dan uit de oven en een barbecue geeft extra smaak. Als je dan gaat voor het mooiste resultaat bevelen we de barbecue aan boven pan of oven, ook als het hartje winter is.

Waarom? Met de oer techniek van open vuur voeg je smaak toe en, als je de techniek onder controle hebt, kun je spelen met temperaturen, garing, rooksmak en 'bark'. Reken dus maar dat barbecueën een kunst is die je moet leren beheersen. Als je dat voor ogen houdt kun je een begin maken met het aanleren van technieken en het leren controleren van je barbecue. Daar kun je een studie van maken, maar hoeft natuurlijk niet. Ga lekker aan de slag en leer iedere keer iets bij, dan ben je op weg om een echte pitmaster te worden..

Terwijl je oefent op je skills leer je ook je vlees beter kennen. Er is nogal wat verschil in kwaliteit. Een ribeye van een graangevoed vleesrund gaat het echt winnen van de melkkoe. Een brisket van een dikbil? Ik kan het je niet aanraden. De ervaring heeft ons geleerd welke snitten je van welk rund of varken moet hebben. Een brisket of picanha van het Wagyrund, een ribeye van het Uruguyaans grain-fed rund, de short ribs van het USA grain-fed rund, Botson Butt van het Wroetvarken, ga zo maar door. Wij hebben alvast voor je uitgezocht waar je de mooiste smaken vindt.

recepten

Ultimate steak sandwich



Ingrediënten

- Ossenhaas
- Ciabatta
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels mosterd
- gemengde salade
- Tuinkers
- 125 ml rode wijnazijn
- 70 gr bruine suiker
- 2 uien, middelgroot
- 2 eetlepels boter
- zoutvlokken

Bereiding

- plaats een steelpannetje op de kolen of briketten
- snij de uien
- laat de boter in het pannetje smelten en fruit de uien
- voeg rodevijnazijn en bruine suiker toe aan de uien
- laat de uien karamelliseren
- Snij steaks van de ossenhaas, ongeveer 200 gram per stuk
- grill intussen de steaks tot een kerntemperatuur van 54 graden
- Snij de Ciabatta in de lengte door
- meng de mayonaise en de mosterd
- smeer de mosterdmayo over het broodje
- maak een bedje van slablaadjes op de Ciabatta
- Snij de steaks in dunne plakjes.
- Leg de plakjes steak op de sla
- besprenkel het vlees met zoutvlokken
- leg ze zoete uien op het vlees
- leg er wat tuinkers overheen

Iberico Secreto met saffraan



Ingrediënten

- 4 stukjes Iberico Secreto
- 30 ml kokend water
- 1 snufje saffraandraadjes
- Rasp en sap van 1 limoen
- 40 ml olijfolie
- 40 gr boter, in blokjes gesneden
- ½ theelepel suiker
- 30 gr verse rozemarijn, fijngehakt
- 2 grote aardappelen
- 2 rode uien
- Peper
- Zout

Bereiding

- Verhit de oven voor op 180 graden Celsius
- Laat de saffraandraadjes weken in kokend water gedurende 5 minuten. Snij de aardappelen door de helft en snij deze helften in 3 (circa) gelijke stukken
- Meng de limoenrasp, het limoensap, het saffraanwater, olijfolie, boter, suiker, rozemarijn, peper en zout in een kom.
- Doe de aardappelen in een ovenschaal en giet het saffraanmengsel eroverheen.
- Zet in de oven en gaar dit gedurende 45 minuten.
- Doe de limoenrasp, het limoensap, het saffraanwater, olijfolie, boter, suiker, rozemarijn, peper en zout in een kom.
- Doe de aardappelen in een ovenschaal en giet het saffraanmengsel eroverheen. Zet in de oven en gaar dit gedurende 45 minuten.
- Snij in een ruitpatroon de Iberico secreto licht in. Bestrooi dit met peper en zout.
- Doe een klein beetje olijfolie in een grillpan. Zet deze op hoog vuur en grill de Secreto aan beide kanten goudbruin.
- Neem de secreto uit de pan en laat 5 minuten nagaren.
- Plaats de secreto op een bord en garneer met de saffraanaardappeltjes.

Zoete en pittige flank steak



Ingrediënten

- 800 gram Flank Steak
- 2 kleine sjalotjes grof gesneden
- 10 gram verse gember fijn gesneden
- 1 verse jalapeño peper grof gesneden
- 2 teentjes knoflook fijn gesneden
- 10 gram bruine suiker
- 30 ml olijfolie extra virgin
- zeezout
- Geraspte schil van een halve limoen
- 5 ml hete saus

Bereiding

- Neem de sjalotjes, gember, jalapeño, knoflook, suiker, schil van de limoen, en de hete saus en doe deze in een blender/staafmixer.
- Tijdens het mengen de olijfolie toevoegen, en verder mengen totdat het een gladde massa is.
- Kruid de flank steak met zout.
- Neem een grote schaal en leg de flank steak in de schaal en giet de marinade erover heen.
- Sluit de schaal goed af en laat het zeker 2 uur, bij voorkeur de hele nacht in de ijskast staan.
- Neem een grote koekenpan en doe bak de flanksteak in 5 minuten per zijde gaar op half hoog vuur.
- Laat het daarna nog 5 minuten rusten op een plank, daarna in dunne plakken snijden en serveren.

recepten

Whisky gerookte zalm



Ingrediënten

4 x zalmsteak van circa 150 gram
140 ml schotse whisky
180 gram bruine suiker
30 gr. grof gemalen zwarte peper
15 gram zeezout
5 gram citroen schil
Cederhouten plank van 19 x 40 cm
225 gram hickory hout snippers
Citroen schijfjes dun gesneden

Bereiding:

Neem een plastic zak bij voorkeur afsluitbaar en doe de whisky en zalm hierin, ongeveer een uur.
De cederhouten plank in water leggen gedurende een uur en de houtsnipper gedurende een half uur in het water leggen. De whisky afgieten en de zalm droog deppen.
Meng de bruine suiker, zout, peper en de citroenschil goed door elkaar.
Neem van de suikermix en leg dit in een vuurvaste schaal van 30 x 18 cm ongeveer.
Leg de zalmstroken in de schaal en daarna de rest van de suikermix uitsmeren over de zalm.
De schaal afdekken met plastic folie en terugzetten in de ijskast gedurende 4 uur.
Bereid de bbq voor op indirect grillen, 160 graden celsius. Plaats de houtsnippers op de kolen.
Leg de zalmstroken met de huid naar beneden op de ceder houten plank in het midden van de barbecue en laat de zalm 30 minuten roken.
Serveren met citroenschijfjes en grof gemalen verse zwarte peper.

Beer can chicken



Ingrediënten

1 hele Gildehoen Kip
1 blikje Guinness Beer (of een Jopen Speciaalbier)
limoen
mosterd
verse koriander
verse peterselie
verse tijm
- peper
- zout

Bereiding:

Leg de kip een nacht van tevoren in een schaal met het Guinness Beer. Op de dag zelf haal je de kip uit het bier. Het bier niet weggooien! Meng de verse kruiden met het limoensap en de mosterd en breng op smaak met nog een beetje peper en zout. Smeer de kip in met het mengsel.
Giet het bier uit de schaal in een (klein) bierblik. Het blik van het Guinness Beer is te lang, vandaar. Schuif de kip met de cloaca over het bierblikje en zet op de BBQ, indirecte wijze. Laat de kip een uur of net iets langer op zo'n 175 graden gaar worden. Als de temperatuur in de borst ongeveer 80 graden is dan kan hij eraf. Even laten nagaren in de folie. Als u geen kerntemperatuurmeter heeft kan de kip eraf als het sap dat uit de kip loopt helder van kleur is.

Tip: leg een lekbakje (aluminiumfolie) onder de kip. 1 hele Gildehoen Kip

- 1 blikje Guinness Beer (of een Jopen Speciaalbier)
- limoen

Solomillo in zoutkorst



Ingrediënten

4 Iberico varkenshaasjes
Zwarte peper (gestampt)
Grofzout
Olijfolie
Water

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden celsius.
Coat het vlees met extra vergine olijfolie en een laagje gemalen peper.
Leg in een overschaal een "bedje" van grofzout, leg het vlees er bovenop en dek het volledig af met zout.
Bevochtig lichtjes met zout water uit een plantenspuit en zet de schaal in de oven.
Laat ongeveer 30 minuten garen op 160 graden tot een kerntemperatuur van 65 graden.
Haal de varkenshaas uit de oven en laat deze iets afkoelen in de zoutkorst. Verwijder vervolgens de zoutkorst en serveer in plekjes met wat vers zout.

recepten

Bistecca Fiorentina



Ingrediënten

- 1 Chianina T-bone steak van 2 cm
- Grofzout voor de garnering
- Gemalen peper
- 1 theelepel gedroogde tijm
- Rucola
- 1 teentje fijngesneden knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 citroen
- Parmezaanse kaas, geschaafd.

Bereiding

- 1) Breng de barbecue op temperatuur tot 200 graden
 - 2) Smeer een dun laagje olijfolie op de T-bone steak.
 - 3) Bestrooi met tijm, peper en zout aan beide kanten.
 - 4) Grill één zijde zes minuten. Daarna draai om en grill nog eens vijf minuten voor medium-rare
 - 5) Doe de rucola in een schaal en meng met twee eetlepels olijfolie, knoflook, citroensap en breng met wat zout op smaak.
 - 6) Strooi wat Parmezaanse kaas over de salade.
- Serveer de T-bone direct na het grillen.

Porchetta



Ingrediënten

- 1 varkensmiddel met zwaard, 6,5 kilo
- 2 eetlepels hele zwarte peperkorrels
- 3 eetlepels hele venkelzaad
- 1 eetlepel gemalen rode peper
- 3 eetlepels fijngehakte rozemarijn, salie en tijm
- 12 teentjes knoflook
- Grofzout
- 2 theelepels bakpoeder

Bereiding

- 1) Kerf het zwaard kruislings met een scherp mes.
- 2) Verhit de peperkorrels en venkelzaad in een koekenpan tot ze lichtbruin en aromatisch zijn, ongeveer 2 minuten. Maal het fijn.
- 3) Kruid het vlees royaal met zout en bestrooi met gemalen peper en venkel, rode peper, gehakte kruiden, en knoflook. Druk de kruiden goed in het vlees.
- 4) Rol het vlees strak op en bind dit op met slagerstouw.
- 5) Meng 2 eetlepels zeezout met 1 theelepel bakpoeder. Wrijf het mengsel over de volledige oppervlakte van de porchetta.
- 6) Verhit oven of barbecue tot 140° C. Plaats het varkensvlees op het rooster en plaats hieronder een braadslee. Gaar het stuk tot een kerntemperatuur van 60 graden, iedere 30 minuten insmeren met het druipvet.
- 7) Verhoog temperatuur tot 250° C en grill tot de zwaard 'blaren trekt', ongeveer 20 minuten.
- 8) Onder een tentje van folie 15 minuten laten rusten.

Southern blues spareribs



Ingrediënten

- 1500 gram Beef&Steak spareribs
- 1 strooibus All purpose rub
- 1 fles Stockyard Southern Blues
- 2 eetlepels bruine suiker

Bereiding

- 1) Verwarm de oven tot 130 graden
- 2) Verwijder het vlies van de spareribs
- 3) Strooi de All Purpose rub uit over de spareribs en wrijf deze goed in met de vingers.
- 4) Plaats de spareribs indirect op de barbecue of in de oven op een temperatuur van 120 graden en laat een uur garen.
- 5) Haal de spareribs van de barbecue (of oven) en strooi wat bruine suiker over de spareribs. Pak ze nu in met aluminiumfolie en leg ze terug op de barbecue. Laat ze 1 uur en 45 minuten garen in de folie.
- 6) Haal de spareribs weer van de barbecue en smeer ze in met Southern Blues saus. Let op, de spareribs zijn heet! Leg ze terug op de bbq zodat de saus kan 'inbranden' en de spareribs kunnen afgaren, ongeveer 45 minuten.

Serveer met Southern Blues saus en coleslaw.

recepten

Pitmasters pulled pork



Ingrediënten

Boston Butt of picnic
150 gram All purpose rub
3 eetlepels olijfolie
broodjes
1 kop KC Pitmaster saus
Rookhout

Bereiding:

- 1) Smeer de Boston Butt in met wat olijfolie. Bedek het vlees met All Purpose rub.
- 2) Verhit de bbq of smoker tot een temperatuur van 120 graden, indirecte methode.
- 3) Plaats het vlees op indirect vuur en laat de temperatuur niet boven 120 graden uitstijgen. Reken 2 uur per kilo bereidingstijd, De garing mag deels in aluminiumfolie om uitdroging te voorkomen.
- 4) Als de kerntemperatuur 88 graden is mag de Butt van de bbq.
- 5) Plaats in een schaal en voeg 1 kop KC Pitmaster saus toe aan het vlees.
6. Met twee vorken het vlees uit elkaar trekken en mengen.

Op broodjes serveren met coleslaw.

Iberico smoked buikspek



Ingrediënten

1 stuk Iberico buikspek circa 750 gram
3 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook
1 theelepel mosterd
3 eetlepels olijfolie
rode en zwarte peper uit de molen

Bereiding:

- 1) Hak de rozemarijn fijn en meng met de knoflookmosterd en olijfolie in een kom
- 2) Giet deze marinade over het buikspek en plaats in een afsluitbare plastic zak.
- 3) Plaats het buikspek in de koelkast en laat het een nacht staan.
- 4) Haal het stuk uit de zak en laat een uur rusten om op temperatuur te komen.
- 5) Zet het buikspek op een indirecte plaats van de barbecue, op 110 graden, gebruik houtsnippers voor de rookmaak.
- 6) Laat het stuk 3 uur garen tot een kerntemperatuur van 65 graden celsius en gaar 10 minuten na onder aluminiumfolie.
- 7) Serveer in blokken op een schaal met een paar drupjes Stockyard Hill Country en gegrilde groenten naar keuze.

Picanha met knoflookmarinade



Ingrediënten

1 Picanha van ca. 1200 gram
60 ml olijfolie
8 teentjes knoflook
Snuffe Zeezout

Bereiding

- 1) Voeg de knoflook, de olijfolie en het zeezout in een blender en 3 tot 4 minuten mixen en daarna koel wegzetten.
- 2) Smeer de stukken Picanha ruim aan beide zijden in met de marinade.
- 3) Grill de Picanha aan beide kant op hoog vuur in 2-3 minuten mooi bruin.
- 4) Laat de Picanha vervolgens indirect op 140 graden doorgaren tot een kerntemperatuur van 55 graden. Let op dat de vetkap boven zit.
- 5) Laat de picanha hierna gedurende 5-10 minuten rusten. Snij de picanha in mooie dikke plakken en serveer met (gegrilde) groenten naar keuze.

brisket

met Pofaardappel, gegrilde parika en courgette



Ingrediënten (voor 6 personen)

1 Brisket point,
1 zakje Mafia Coffee Rub van Don Marco's
6 pofaardappelen
4 paprika's
Knoflookolie
creme fraiche
peper en zout
olijfolie

1. Laat de brisket in de koelkast ontdooien.
2. Smeer de brisket volledig in met mafia coffee rub, zout, peper en olijfolie.
3. Wikkel de brisket nu in aluminiumfolie en laat hem voor 24 uur marinieren in de koelkast.
4. Laat daarna de brisket in de aluminiumfolie 8 uur buiten de koelkast op temperatuur komen.
5. Verwarm de oven voor op 130 graden.
6. Plaats de brisket zonder aluminiumfolie op een rooster voor 6 uur in de oven.
7. Als de 6 uur voorbij zijn wikkel de warme brisket in aluminiumfolie en laat hem voor 45 minuten rusten.
8. Leg voor de pofaardappels een vel aluminiumfolie neer en leg de aardappel erop. Bestrooi de aardappel met zout en peper en eventueel wat knoflookolie. Vouw de aluminiumfolie dicht en plaats de aardappels in een oven op 200 graden. Minimaal 45 minuften poffen in de oven. Eventueel met wat creme fraiche serveren.
9. Rooster in de oven bij de pofaardappels ook de paprika en courgette. Snijd hiervoor de paprika en courgette in grote stukken en besprenkel met olijfolie, zout en peper. Rooster deze minimaal 30 minuten in de oven.
10. Haal het aluminium van de brisket en snijd deze in plakken en serveer direct.



gans

met gepofte kriel en kastanjes

Ingrediënten (voor 6 personen)

1 hele gans	Coleslaw met cranberry's:	400 gr krielaardappelen
Cheeky chicken rub	250 gram witte kool	5 takjes tijm
Zout	50 gram wortel	100 gr kastanjes
Peper	50 gram cranberry's	
Olijfolie	1 eetlepel honing	
2 sneetjes witbrood	2 eetlepels mayonaise	
2 appels	1 eetlepel creme fraiche	
1 klein handje rozijnen	1 citroen (rasp + sap)	
tijm	zout\peper	
1 flinke witte ui	1 theelepel suiker	
1 dl witte wijn		

1. Laat de hele gans in de koelkast ontdooien
2. was de gans en dep hem goed droog.
3. verwijder de ingewanden en snij deze fijn
4. Bak de fijngesneden ingewanden in een bakpan en voeg daarbij de gesneden stukjes appel, de rozijnen, de geritste tijm, de gesneden sneetjes brood, de gesnipperde witte ui, zout, peper en blus het gehaal af met de witte wijn.
5. Vul de gans met bovenstaande vulling.
6. steek de gans dicht met cocktailprikkers
7. Wrijf de gans in met olijfolie, zout en peper en smeer de gans daarna in met een flinke hoeveelheid cheeky chicken rub.
8. Verwarm de oven voor op 200 graden. Plaats de kalkoen op een bakplaat en rooster de gans in ongeveer 20 minuten goud bruin. Draai nu de temperatuur terug naar 160 graden en braad de gans gaar. De gans is gaar als het vlezige deel 80 graden is.
9. Pof de kriel (besprenkeld met olijfolie, zout, tijm en peper) voor 30 minuten in een kleine ovenschaal op 200 graden. Voeg halverweg de kastanjes toe en schud alles lekker door elkaar.
10. Voor de coleslaw mengen we de honing, mayonaise, creme fraiche, citroensap en rasp, zout, peper en suiker door elkaar en laat dit even staan.
11. Snijd nu de witte kool en de wortel in julienne. Of rasp beide op een rasp.
12. De cranberry's wellen in heet water. Daarna uitknijpen en bij de witte kool en wortel voegen.
13. Meng nu de dressing en de kool/wortel/cranberry's.
14. Serveer de gans in zn geheel samen met de gepofte kriel en de coleslaw.

A close-up photograph of a roasted lamb shoulder, showing the golden-brown, slightly charred skin and the succulent meat. The lamb is surrounded by Hasselback potatoes, which are sliced and roasted to a golden brown. There are also some green vegetables, possibly parsley, visible in the background. The lighting is warm and focused on the lamb, creating a mouthwatering effect.

lamsschouder

met Hasselback potato's, peterselie en groenten

Ingrediënten (vier personen)

1 Lamsschouder	4 aardappellen
1 zakje chimichurri rub	roomboter
olijfolie	olijfolie
zout	
peper	
2 grote tomaten	
1 aubergine	
1 courgette	
1 bos peterselie	

1. Laat de lamsschouder volledig ontdooien.
2. Dep de schouder droog en smeer hem goed in met olijfolie, zout, peper en de chimichurri rub. Marineer de schouder voor tenminste 6 uur.
3. Verwarm de oven voor op 220 graden.
4. snij de tomaat, aubergine en courgette in grove stukken en leg deze op de bodem van een braadslee en strooi hierover de helft van de gehakte peterselie.
5. Plaats de gemarineerde schouder bovenop de groenten en giet hierover 1 dl water.
6. Plaats de braadslee in de oven en rooster de schouder 15 minuten op de hoogste stand en dek dan de sleet af met aluminiumfolie. Verlaag ook nu de temperatuur naar 180 graden en laat hem tenminste 3 uur in de oven staan. De schouder is gaar als je het vlees met een vork uit elkaar kan trekken.
7. Voor de hasselback potato's wassen we eerst de aardappel. Snij dan de aardappel om de 5 mm tot 2/3 in. Plaats de ingesneden aardappels op een bakplaat en rooster deze ongeveer een uur op 200 graden. Als de aardappels gaar zijn bestrooi ze nog met wat gehakte peterselie en zout.
8. Serveer het lamsvlees met de groenten en jus uit de braadslee en de hasselback potato's.

speenvarkenham



Ingrediënten (vier personen)

1 Speenvarkenham	Voor het pekelbad:
Honing	5 dl warm water
bruine suiker	1 liter koud water
550 gram Krielaardappelen	5 dl appelsap
Aubergine	1 zakje Santa Maria Smokey
Courgette	Honey marinade
Rode ui	8 eetlepels zeezout
Cherry tomaat	1 eetlepel zwarte peperkorrels
	1 eetlepel kruidnagels

1. Verhit 5 dl water en los hierin het zeezout op. Voeg de peperkorrels, kruidnagels en laurierblaadjes toe en laat het geheel afkoelen. Voeg nu de appelsap en de andere liter water toe.
2. Ontdooi de ham en dep hem droog. Laat hem tenminste 24 uur in het afgekoelde pekelbad pekelen. (gebruik een bak waar de ham in past en zorg dat de ham helemaal onder staat.)
3. Haal na 16 uur de ham uit het pekelbad. Spoel hem met koud water af en dep hem goed droog. Snijd met een scherp mes ruitjes in de vetrand, smeer daarna de ham flink in met olijfolie, honing, bruine suiker en de carolina mustard rub.
4. Verwarm de oven voor op 170 graden. Plaats de gepekeld en gemarineerde ham in een ondiepe braadslee en plaats hem tenminste 2 - 2,5 uur in de oven. Rooster de ham onafgedekt zodat de ham mooi kleur krijgt. Wanneer de ham gaar is laat hem minimaal 30 tot 45 minuten rusten in de met aluminiumfolie afgedekte braadslee.
5. Snijd de aubergine, courgette, en rode uit. Pak nu de spiesen en rijg de groenten aan de spies.
6. Rooster de spiesen op de grill of in een pan.
7. Was de kriel en maak ze droog. Wrijf de kriel in met zout, peper en olijfolie. Rooster de kriel op 200 graden 15 minuten. Halverwege de kriel omschudden.
8. Serveer de ham samen met de groenten spiesen en de kriel.

picanha



Met roze peperkorrelrub

Ingrediënten

1500 gram Picanha
30 ml olijfolie
20 gram roze peperkorrels
Zeezout

Bereiding

Wrijf de vetkap van de picanha in met grof gestampte peperkorrels. 24 uur in de ijskast zetten. Voordat je de picanha gaat bereiden deze 2 tot 3 uur van tevoren uit de ijskast halen en op kamertemperatuur laten komen. Verwarm de oven op 170°. Smeer de picanha in met olijfolie en naar smaak zout toevoegen. Neem een grote koekenpan en zet deze op hoog vuur. Zodra de olie begint te roken plaatst je de picanha met de vetkap naar boven in de pan. Bak mooi bruin in circa 3 minuten en draai de picanha om en bak deze nog circa 1 minuut op de vetkap. Plaats de picanha in een braadslede, met de vetkap naar boven en zet deze in de oven. Gaar deze in circa 45 tot 50 minuten medium-rare. Kerntemperatuur 55°. Haal de picanha uit de oven en laat deze circa 15-20 minuten, afgedekt staan om nog iets na te garen. Serveer met gestoomde groenten.

Met boter van sjalotjes en blauwe kaas

Ingrediënten

1 Picanha van 800-1200 gram
2 sjalotjes, fijn gesneden
Paar takjes verse tijm, gesneden
30 gram gebrokkelde blauwe kaas
Vers gemalen zwarte peper en zout
125 gram boter

Bereiding

Doe 2 eetlepels boter in een koekenpan op half hoog vuur en bak de sjalotjes totdat ze goud glazig zijn. Voeg de tijm en de peper toe. Bakken zodat de smaken in elkaar over gaan in circa 1 tot 2 minuten. Haal het uit de pan en laat het afkoelen op een bord. Doe de overgebleven boter, kaas, en de afgekoelde sjalotjes in een schaal. Meng dit goed door elkaar. Leg het geheel op plastic folie en maak er een dikke rol van met de uiteinde dicht gedraaid. Plaats dit in de koelkast en laat het zeker 40 minuten opstijven. Snij de picanha in plakken van circa 450 gram met een dikte van 2,5 cm. Voeg naar smaak zout en peper toe. Rooster/grill het vlees in een grillpan op half hoog vuur gedurende 3 tot 4 minuten. Draai om en grill nog eens 2-3 minuten. Haal het vlees uit de pan en laat 5 tot 10 minuten rusten voordat je het gaat serveren. Snij de boter in plakken en leg deze bovenop het vlees.

Met knoflookmarinade

Ingrediënten

1 Picanha van ca. 1200 gram
60 ml olijfolie
8 medium tot grote teentjes knoflook
Snufje Zeezout

Bereiding

Voeg de knoflook, de olijfolie en het zeezout samen in een blender en 3 tot 4 minuten mengen, daarna koel wegzetten. Smeer de stukken Picanha ruim aan beide zijden in met de marinade. Grill de Picanha aan beide kant op hoog vuur in 2-3 minuten mooi bruin. Laat de Picanha vervolgens op 140 graden garen tot een kerntemperatuur van 53 graden. Laat de picanha hierna gedurende 5-10 minuten graden nagaren tot een kerntemperatuur van 55-57 graden. Let op dat de vetkap boven zit. Snij de picanha in mooie dikke plakken en serveer met (gegrilde) groenten naar keuze.



lamsrack

Met Pinot Noir marinade

Ingrediënten

2 lamsracks, 3-4 beentjes pp
Honing
Voor de marinade
500 ml Pinot Noir
60 ml Olijfolie extra-vierge
3 el verse rozemarijn, fijngehakt
2 el knoflook, fijngehakt
2 theelepels balsamicoazijn
½ thee­lepel grof zeezout
½ thee­lepel verse peper

Bereiding:

Doe alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom en mix alles goed door elkaar. Leg de lamsracks in een mooie ovenschaal en giet de marinade er overheen. Zorg dat de lamsrack goed onder water staat. Dek de schaal af en zet dit gedurende 2-4 uur in de koelkast. Draai de lamsrack ieder uur even om en roer door de marinade zodat alle kruiden goed in kunnen trekken. Laat vóór het grillen de lamsrack op kamertemperatuur komen. Haal de lamsrack uit de schaal en voeg de honing toe aan de marinade. Grill de lamsrack aan beide kanten mooi bruin en smeer de racks af en toe in met de marinade. Bak ze daarna aan iedere kant circa 6-8 minuten en blijf smeren.

5) Haal de lamsrack uit de grillpan, pak deze in de aluminiumfolie en zet dit even weg.

6) Doe de marinade in een steelpannetje en kook

Met rozemarijn

Ingrediënten

2 frenched lamsracks
3 verse takjes rozemarijn
1/2 bos verse tijm
5 eetlepels extra-virgine olijfolie

Bereiding:

Snij een diagonaal ruitpatroon in de vleeskant van het lamsrack, met een scherp mes. Meng de kruiden met drie eetlepels olijfolie en wrijf het vlees ermee in. Flink wat peper erover en dan in een afgedekte ovenschaal minimaal 8 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 graden en plaats een rooster in het midden. Laat de ramsracks op kamertemperatuur komen. Vervolgens deppen met keukenpapier. Plaats de lamsracks op het rooster met de vleeskant naar beneden en braad tot ze licht gebruid zijn, ongeveer 10 minuten. Zet nu de racks rechtop door ze tegen elkaar te zetten met de botten kruislings. De vleeskanten naar buiten. Zet de temperatuur dan lager op 160 graden. Blijf garen tot de kerntemperatuur van het vlees 60 graden is. Haal de racks uit de oven en laat ze 10 minuten nagaren onder een dakje van aluminiumfolie. Snij vervolgens dubbele koteletjes.

Provençaals

Ingrediënten

2 lamsracks
2 teentjes knoflook fijngesneden
1 thee­lepel rozemarijn, fijngehakt
2 thee­lepels tijm, fijngehakt
1 eetlepels olijfolie
2 tomaten, gehalveerd
2 sjalotjes, in plakjes gesneden
2 gekookte aardappelen, in blokjes
2 eetlepels water
Zout en peper

Bereiding

Verwarm de oven op 180°C. Stamp de knoflook en een ½ thee­lepel zout en peper in een vijzel tot een pasta. Meng de tijm en rozemarijn er doorheen. Doe de tomaten in een met olie ingevette schaal en besprenkel deze met 1/3 van de knoflookpasta. Rustig laten garen in de oven gedurende zo'n 40 minuten. Dep de lamsrack droog en voeg naar smaak peper en zout toe. Verwarm 1 eetlepel olie in een ovenvaste koekenpan. Bak de lamsracks in 4 tot 6 minuten bruin. Leg deze op een snijplank en haal de olie uit de pan. Verwarm de overgebleven olie in de koekenpan en bak de sjalotjes en de aardappelen gedurende 3 tot 5 minuten totdat deze een bruin randje krijgen. Voeg 2 eetlepels water toe en de helft van de knoflookmix. Smeer de lamsracks in met de rest van de pasta. Leg de lamsracks over de aardappelen met sjalotjes heen en gaar deze tot zo'n 55 graden kerntemperatuur. Haal uit de oven en laat 10 minuten nagaren. Serveren met de tomaten.

ossenhaas



Met portsaus

Ingrediënten

1 hele ossenhaas ca. 1300 gram
2 theelepels grof zeezout
60 gram ongezouten boter
4 sjalotjes, gesnipperd
3 eetlepels cognac
1 takje rozemarijn
1 theelepel verse, zwarte peper
250 ml Port
250 ml Runderbouillon

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Laat 30 gram boter smelten op middelmatig vuur. Doe de sjalotjes erbij en glaceer deze gedurende 3 minuten. Voeg de cognac, rozemarijn en de zwarte peper toe en breng al roerend aan de kook. Voeg de Port toe. Voeg de runderbouillon toe en kook het geheel 20 minuten door. Giet de saus vervolgens af. Wrijf de ossenhaas in met olijfolie en peper. Gaar tot de kern van het vlees 54 °C is. Haal de ossenhaas uit de oven en laat onder aluminiumfolie 10-15 minuten nagaren.

Breng de saus weer aan de kook en voeg de resterende 30 gram boter toe. Serveer de ossenhaas in plakken van ongeveer 2 centimeter dik en giet de saus erover.

Met gorgonzola

Ingrediënten

750 gram wortelen
snufje zout en peper
600 g ossenhaas
2 el olijfolie
250 gram slagroom
100 gram gorgonzola
20 gram boter
1 / 2 takje peterselle

Bereiding:

Schil de gewassen wortelen. Kook de wortelen in kokend gezouten water gedurende 10-15 minuten. Dep het vlees droog met keukenpapier en snij in plakken. Verhit de olie in een koekenpan en bak de steaks aan beide kanten 3-5 minuten. Op smaak maken met zout en peper. Het vet in de pan deglaceren met slagroom. Gorgonzola kaas in blokjes snijden en samen met de room laten smelten. De saus met zout en peper op smaak brengen. Wortelen goed laten uitlekken. Verhit vet in een pan en voeg de wortelen toe. Hak de peterselle fijn en bewaar enkele bladeren voor de garnering. Ossenhaas biefstukken serveren met wortelen en wat saus op warme borden. Indien gewenst, garneer met peterselle.

Met pittige mosterdsaus

Ingrediënten

1 kg ossenhaas zonder zilvervlies
2 eetlepels olijfolie
800 gram zoete aardappelen, stukjes
60 ml melk
20 gram boter
Waterkers als garnering
Zout en peper
Ingrediënten mosterdsaus:
300 gram mayonaise
120 gram crème fraîche
1 eetlepel grove mosterd
2 eetlepels dijon mosterd
1 theelepel wasabipasta
1 eetlepel mierikswortel crème

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°. Verhit de olie in een ovenvaste koekenpan op middelmatig vuur. Bak de ossenhaas rondom bruin. Zet de pan daarna in de oven en braad het zo'n circa 20 minuten tot een kerntemperatuur van 50 graden. Haal het vlees uit de pan en leg het op een bord, losjes afgedekt met aluminiumfolie, gedurende een minuut of 10. Kook intussen de zoete aardappels in een grote pan. Afgieten en de aardappels weer terug in de pan en op laag vuur zetten. Voeg de melk, boter, zout en peper naar smaak toe, en stamp alles tot een luchtige puree. Roer voor de saus de mayonaise met crème fraîche, grove mosterd, dijon mosterd, wasabipasta en de mierikswortelcrème in kom. Hierna wat warm water er doorheen kloppen totdat er een vloeibare saus ontstaat. Snij de ossenhaas in steaks, verdeel dit over voorverwarmde borden met de zoete aardappelpuree. Garneer met de waterkers en schenk de saus erbij. Strooi er wat verse peper overheen.



longhaas

Met balsamico en chimichurri

Ingrediënten

1 Longhaas van circa 1000 gr
2 sjalotjes, fijnggehakt
2 teentjes knoflook
2 eetlepel zwarte peperkorrels
120 ml Balsamico azijn
takjes verse tijm
1 laurierblad
Verse bieslook
300 ml olijfolie
Plantaardige olie
Verse peper en zout

Bereiding:

Verwijder de zenen uit de longhaas. Deze zeen loopt in de lengte en door het midden. Verhit 2 eetlepels olijfolie. Voeg de sjalotjes, knoflook en peperkorrels toe. Voeg de tijm en laurier toe en laat 1 minuut mee bakken. Voeg de balsamicoazijn toe en verhit dit tot net onder de kook. Laat dit afkoelen en roer dan de rest van de olijfolie er doorheen. marineer de longhaas, dek deze af en zet 8 uur in de koelkast. Verhit een grillpan op hoog vuur. Haal de longhaas uit de marinade en dep droog. Bestrooi de longhaas met peper en zout en grill de longhaas aan beide kanten mooi bruin gedurende 3-4 minuten. Draai het vuur laag en laat nog aan beide kanten 3-4 minuten doorbakken. Snij het vlees tegen de draad in plakjes van. Garneer met wat verse, geknipte bieslook. Serveer met chimichurri.

Met wilde paddestoelen en rodevijn saus

Ingrediënten

1 Longhaas van circa 1200 gram, schoon en ontdaan van zenen
Olijfolie
350 gram wilde of gemengde paddestoelen
Vers zout en peper
4 eetlepel ongezouten boter
Verse zwarte peperkorrels, gekneusd
3 teentjes knoflook, fijnggehakt
Takjes rozemarijn
250 ml droge, rode wijn
180 ml kippenbouillon
2 eetlepels verse dragon, fijnggehakt

Bereiding:

Bak de paddestoelen in een beetje olijfolie goudbruin. Breng op smaak met wat peper en zout. Zet daarna weg in een kom. Smelt 1 eetlepel boter met een eetlepel olijfolie. Wrijf de longhaas in met peper en zout en bak deze samen met de rozemarijn en knoflook goudbruin. Hou rekening met ongeveer 6 minuten per kant. Zet daarna afgedekt weg. Voeg de wijn toe aan het bakvet. Laat het voor de helft inkoken. Voeg de bouillon toe, de resterende boter en breng aan de kook. Laat dit ook tot ongeveer de helft inkoken. Roer de dragon en de paddestoelen door de saus en breng verder op smaak met peper en zout. Laat zachtjes doorkoken tot een mooie sausdikte. Snij de longhaas in plakjes. Schenk een lepel saus op het bord en leg hier de plakjes longhaas op.

Schil de gewassen wortelen. Kook de wortelen in kokend gezouten water gedurende 10-15 minuten. Dep het vlees droog met keukenpapier en snij in plakken. Verhit de olie in een koekenpan en bak de steaks aan

Gestoofd met gember

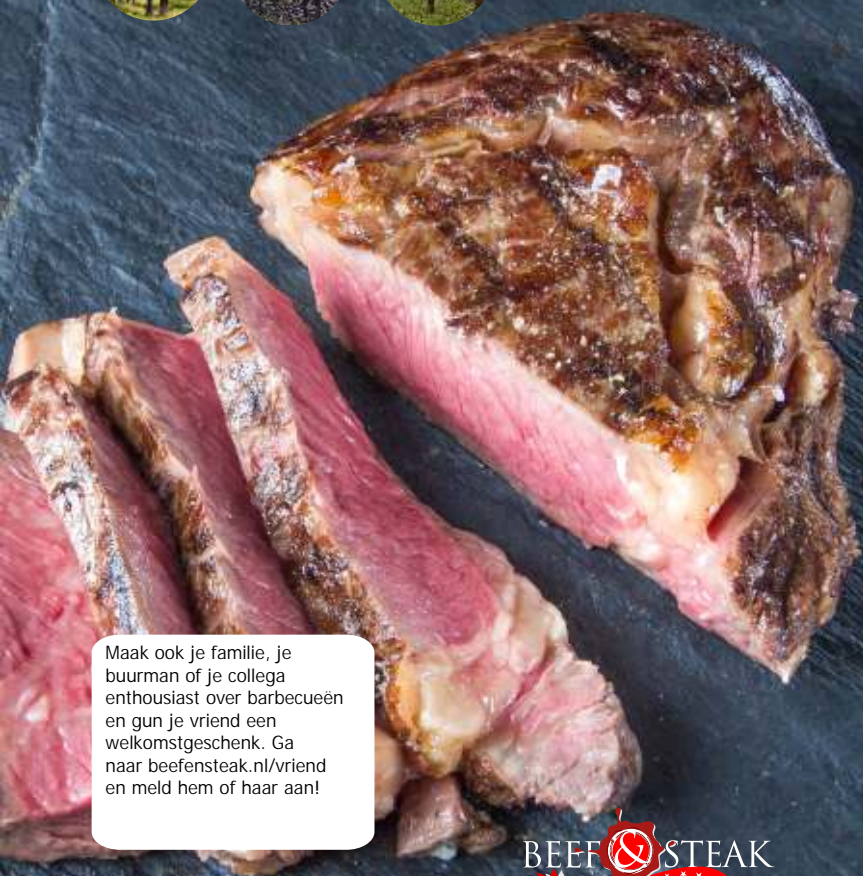
Ingrediënten

1 longhaas van ca. 1000 gram
4 eetlepels olijfolie
Verse, zwarte peper
Zout
1 grote ui, gesnipperd
6 teentjes knoflook in dunne plakjes
1 Chilipeper, gesnipperd
1 theelepel venkelzaad
1,5 eetlepel korianderzaad
1 limoen
1 kaneelstokje
4 gepelde tomaten, geprakt
120 ml Rode wijn
1/2 stuk gember van circa 4 cm
120 ml honing
120 ml sherryazijn of rode wijnazijn
1,5 liter Kippenbouillon
8 takjes dille, samengebonden

Bereiding

Wrijf de longhazen in met wat olijfolie, peper en zout en bak deze in een (grill)pan rondom goudbruin. Giet het vet uit de pan af op ongeveer 2 eetlepels na. Doe dit in de grote pan en voeg de ui, knoflook, chilipeper, venkelzaad, korianderzaad, limoen en kaneelstokje toe en bak dit gedurende 10 minuten op middelmatig vuur tot alles goudbruin is. Voeg de tomaten toe en kook het geheel even door. Schraap intussen het aanbaksel onder in de pan los. Wacht tot de tomaten goed zijn opgelost en voeg dan de longhaas toe. Voeg de wijn toe en kook het geheel tot de helft in. Voeg de kippenbouillon, gember, honing en azijn toe tot de longhaas goed onder staat. Verlaag het vuur tot het geheel net niet kookt. Voeg de dille toe en breng op smaak met peper en zout. Laat dit gedurende 2 tot 2,5 uur stoven op laag vuur tot het vlees uit elkaar valt. Voor het serveren verwijdert u de dille en perst u de limoen uit. Breng eventueel extra op smaak met nog wat peper, zout en azijn. Serveer dit met couscous (of rijst) en bonensalade.

Kies voor oersmaak



Maak ook je familie, je buurman of je collega enthousiast over barbecueën en gun je vriend een welkomstgeschenk. Ga naar beefensteak.nl/vriend en meld hem of haar aan!

BEEF & STEAK