



Ossenhaas in Zoutkorst van de Kamado

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Mediterraan

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 8-10 personen

Tijd: 2 uur

Ingrediënten ossenhaas:

- 1 hele ossenhaas van 1,8 tot 2,5 kg, schoongemaakt
- 2 el Dijonmosterd of olijfolie
- versgemalen zwarte peper
- 2,5 tot 3 kg fijn zeezout
- 5 tot 7 eiwitten
- 4 el patentbloem
- 6 takjes verse rozemarijn
- 6 takjes verse tijm

Ingrediënten mierikswortelsaus:

- 120 ml zure room
- 60 ml mayonaise
- 2 el geraspte mierikswortel
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 tl citroensap
- ½ tl Worcestersaus
- zeezout
- versgemalen zwarte peper
- Optioneel: 1 el fijngehakte bieslook of peterselie

Extra benodigdheden:

- Kamado BBQ
- Hittebestendige bakplaat
- Bakpapier
- Kernthermometer
- Chunk appelhout

Vorbereiding van de Kamado:

- Stel de Kamado in voor indirect grillen op 160°C. Zorg voor een stabiele temperatuur voordat het rookhout wordt toegevoegd.

Vorbereiding van de ossenhaas:

- Verwijder zorgvuldig alle vliezen en grotere vetdelen van de ossenhaas. Het zilvervlies wordt tijdens de bereiding niet zacht en dient volledig verwijderd te worden.
- Wrijf de ossenhaas rondom in met Dijonmosterd of olijfolie. Dit zorgt voor een mooie hechting van de peper en voegt subtiel extra smaak toe.
- Bestrooi het vlees royaal met versgemalen zwarte peper. Voeg geen zout toe; de zoutkorst zorgt tijdens het garen voor voldoende kruiding.

Bereiding van de zoutkorst:

- Meng het zeezout met de bloem in een ruime kom. Voeg vervolgens geleidelijk de eiwitten toe en meng tot een stevige massa die doet denken aan vochtig strandzand. Het mengsel moet goed samenhangen wanneer je het aandrukt, zonder nat of vloeibaar te worden.

Opbouwen van de zoutkorst:

- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Verdeel ongeveer een derde van het zoutmengsel in een rechthoekige laag van circa 2 cm dik, passend bij de lengte van de ossenhaas.
- Verdeel hierover de takjes rozemarijn en tijm zodat een aromatisch kruidenbed ontstaat.
- Leg de ossenhaas in het midden van dit kruidenbed.
- Bedek vervolgens het vlees volledig met de resterende zoutmassa. Druk alles stevig aan zodat een gesloten korst ontstaat van ongeveer 1,5 tot 2 cm dik.
- Werk eventuele scheuren zorgvuldig weg. De ossenhaas moet volledig omsloten zijn door het zoutmengsel.

Roken van de ossenhaas:

- Voeg een chunk appelhout toe aan de gloeiende houtskool.
- Wacht totdat de rook schoon, lichtblauw en aangenaam ruikend is.
- Plaats de bakplaat met de ossenhaas op het rooster en sluit de Kamado.
- Steek een kernthermometer voorzichtig door de zoutkorst tot in het midden van het vlees.
- Laat de ossenhaas rustig garen bij ongeveer 150°C totdat een kerntemperatuur van 44°C wordt bereikt.
- Afhankelijk van de dikte duurt dit doorgaans tussen de 40 en 60 minuten.

Bereiding mierikswortelsaus:

- Meng tijdens het garen de zure room, mayonaise, mierikswortel, Dijonmosterd, citroensap en Worcestersaus.
- Breng op smaak met zout en zwarte peper.
- Roer eventueel de fijngehakte kruiden erdoor voor extra frisheid.
- Dek af en laat de saus in de koelkast op smaak komen.

Openbreken en afgrillen:

- Haal de ossenhaas van de BBQ zodra een kerntemperatuur van 44°C is bereikt.
- Laat de zoutkorst 2 à 3 minuten rusten.
- Tik de korst voorzichtig open met de achterkant van een mes en verwijder alle zoutresten zorgvuldig.
- Dep het vlees droog met keukenpapier.
- Verhoog de temperatuur van de Kamado naar minimaal 250°C en richt deze in voor direct grillen.
- Grill de ossenhaas boven de gloeiende kolen rondom kort af. Draai regelmatig zodat een diepe goudbruine tot donkerbruine korst ontstaat zonder dat de kern te ver doorgaart.
- Reken op ongeveer 60 tot 90 seconden per zijde.

Rusten en serveren:

- Leg de ossenhaas op een warme snijplank en dek losjes af met aluminiumfolie.
- Laat het vlees 10 minuten rusten.
- Tijdens het rusten stijgt de kerntemperatuur naar ongeveer 50-52°C, perfect medium-rare.
- Snijd de ossenhaas vervolgens in plakken van ongeveer 1,5 cm dik en schik deze op een warme serveerschaal.
- Serveer de mierikswortelsaus apart zodat iedereen naar eigen smaak kan opscheppen.

Eet smakelijk!