



Picanha van de Kamado met Tomaten, Ui, Paprika Vinaigrette

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Brazilië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: ± 2 uur, inclusief rusten

Ingrediënten picanha

- **1 kilo picanha (bij voorkeur graangevoerd)**
- **Versgemalen zwarte peper**
- **Flink wat grof zeezout**

Ingrediënten Braziliaanse vinaigrette

- **1 grote ui**
- **4 rijpe tomaten**
- **1 groene paprika**
- **15 gram verse platte peterselie**
- **6 eetlepels witte wijnazijn**
- **10 eetlepels extra vierge olijfolie**
- **zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**

Voorbereiding picanha:

- Haal de picanha uit de verpakking en dep het vlees zorgvuldig droog met keukenpapier.
- Snijd vervolgens met een scherp mes het vet kruislings in. Snijd hierbij alleen door de vetlaag heen en probeer het onderliggende vlees niet te raken. Hierdoor kan het vet tijdens de bereiding langzaam smelten en trekt de warmte beter in het vlees.
- Bestrooi de picanha rondom royaal met grof zeezout en versgemalen zwarte peper. Leg het vlees terug in de koelkast tot gebruik, zodat het zout rustig in het vlees kan trekken en de smaak zich verder ontwikkelt.
- Haal de picanha ongeveer één uur voor bereiding uit de koelkast zodat het vlees op temperatuur kan komen.

Bereiding Braziliaanse vinagrete:

- Pel de ui en snipper deze fijn.
- Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
- Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd ook deze in kleine blokjes.
- Snipper de platte peterselie fijn.
- Meng in een kom de witte wijnazijn met de olijfolie. Voeg vervolgens de ui, tomaat, paprika en peterselie toe en meng alles goed door elkaar.
- Breng de vinagrete op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- Dek de kom af en laat de smaken rustig samenkomen tot het moment van serveren.

Bereiding picanha op de Kamado:

- Vul de kolenmand van de Kamado volledig met houtskool. Steek de houtskool aan met twee aanmaakblokjes en laat deze rustig op gang komen.
- Plaats vervolgens de plate setter en de roosters. We gaan de picanha eerst indirect garen en daarna direct afgrillen.
- Voor extra diepgang kun je één of twee rookchunks toevoegen. Mooie houtsoorten bij rundvlees zijn bijvoorbeeld eiken, kers of hickory.
- Sluit de deksel en regel de temperatuur naar ongeveer 120 °C. Gebruik hiervoor de onderste schuif en de topvent. Knijp de luchttoevoer rustig terug, maar zorg altijd dat er voldoende zuurstof blijft circuleren zodat het vuur stabiel blijft branden.
- Leg de picanha met de vetkap naar boven op het indirecte gedeelte van de barbecue en sluit de deksel.
- Gaar het vlees rustig tot een kerntemperatuur van ongeveer 46 °C.
- Haal de picanha vervolgens van de Kamado en laat deze kort rusten terwijl je de barbecue voorbereidt op het afgrillen.
- Verwijder de plate setter en open de schuiven volledig. Laat de Kamado oplopen naar ongeveer 250 °C.
- Leg de picanha met de vetkant naar beneden boven de directe hitte en sluit de deksel. Door de vetkap kunnen vlammen ontstaan, dus houd de temperatuur goed in de gaten.
- Grill het vlees rondom totdat er een mooie donkerbruine korst ontstaat. Open de Kamado voorzichtig; door plotselinge zuurstoftoevoer kunnen de vlammen flink opblazen.
- Haal de picanha van de barbecue bij een kerntemperatuur van ongeveer 54 °C.

- Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat het 15 minuten rusten. Tijdens deze rustperiode zal de temperatuur nog enkele graden oplopen en verdelen de vleessappen zich opnieuw.
- Snijd de picanha vervolgens haaks op de draad in mooie plakken.
- Serveer met de frisse Braziliaanse tomaten-uien-paprika vinagrete en geniet van een stukje authentieke churrasco van de Kamado.

Bom appetite!