



Vietnamees Kalfsrack van de Kamado

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Vietnam

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 2-2½ uur bereiden + 4-6 marineren

Ingrediënten kalfsrack:

- 1 kalfsrack van ca. 1,5 kg
- 3 stengels citroengras
- 5 tenen knoflook
- 30 gram verse gember
- 3 bosuitjes
- 1 rode chilipeper
- rasp van 1 limoen
- sap van 1½ limoen
- 2½ el vissaus
- 1½ el lichte sojasaus
- 1½ el neutrale olie
- 1½ tl bruine suiker
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl gemalen koriander
- ½ tl Chinees vijfkruidenpoeder, optioneel

Erbij serveren:

- verse koriander
- verse munt
- Thaise basilicum
- ½ komkommer
- 2 bosuitjes
- ½ rode ui
- geroosterde pinda's
- 1 limoen, in partjes
- [Nước Chấm sauce](#)

Voorbereiding:

- Haal de buitenste harde bladeren van het citroengras en gebruik alleen het zachte binnenste. Snijd dit zo fijn mogelijk.
- Hak de knoflook, gember, bosuitjes en rode chilipeper fijn.
- Meng alles in een kom met de limoenrasp, het limoensap, de vissaus, sojasaus, olie, bruine suiker, zwarte peper, gemalen koriander en eventueel het vijfkruidenpoeder.
- Dep het kalfsrack droog en wrijf het rondom goed in met de marinade. Masseer de marinade goed in het vlees, maar zorg ervoor dat er geen dikke laag marinade op het oppervlak blijft liggen.
- Dek het rack af en laat het 4 tot maximaal 6 uur in de koelkast marineren.
- Haal het vlees ongeveer 45 minuten voor de bereiding uit de koelkast.

Bereiding op de Kamado:

- Steek de Kamado aan en breng hem naar ongeveer 150 °C. Richt hem in voor indirect garen.
- Gebruik eventueel een klein stukje kersenhout voor een subtiele rooksmaak. Houd het bescheiden; kalfsvlees is verfijnd en de Vietnamese kruiden moeten duidelijk herkenbaar blijven.
- Veeg eventueel wat overvloedige stukjes knoflook en citroengras van het vlees. Niet alles hoeft eraf, want juist de kleine gekaramelliseerde stukjes zorgen straks voor veel smaak.
- Leg het kalfsrack met de botzijde naar beneden op het indirecte rooster.
- Steek een kernthermometer in het dikste gedeelte van het vlees en gaar het rack rustig tot een kerntemperatuur van 50–52 °C.
- Haal het rack van de Kamado en laat het even rusten.
- Verwijder, terwijl het vlees ligt te rusten, de hitteschilden en maak de Kamado klaar voor direct grillen op ongeveer 250–300 °C.
- Leg het kalfsrack vervolgens boven het hete vuur en grill het rondom kort en krachtig. Draai het regelmatig zodat alle kanten een mooie, diepe bruine kleur krijgen.
- Let hierbij goed op: door de suiker en de kleine stukjes knoflook en citroengras kan de marinade snel karamelliseren. Je wilt een donkere, krokante kruidenkorst, maar geen verbrande marinade.
- Wanneer het rack mooi gekaramelliseerd is, haal je het van de Kamado.
- Laat het vlees 10–15 minuten rusten onder losjes gelegd aluminiumfolie.

Serveren:

- Snijd het kalfsrack tussen de botten in mooie koteletten.
- Verdeel het vlees over een grote schaal en garneer royaal met verse koriander, munt en Thaise basilicum. Voeg dunne reepjes komkommer, rode ui en bosui toe en strooi er wat grof gehakte geroosterde pinda's over.
- Serveer er partjes limoen en een pittige [*Nước Chấm*](#) bij.
- Je kunt ervoor kiezen om een klein beetje *Nước Chấm* over het vlees te lepelen, maar ik zou het grootste gedeelte apart serveren. Zo blijft de prachtige Vietnamese kruidenkorst mooi intact en kan iedereen zelf bepalen hoeveel frisheid en pit hij of zij aan het vlees toevoegt.

Aan tafel:

- Een plakje mals kalfsvlees, een knapperig gekaramelliseerd randje, de geur van citroengras en gember, een handje verse kruiden en dan die eerste druppel pittige Nước Chấm...
- Dit is Vietnamese barbecue op z'n best: fris, kruidig, hartig, licht zoet en lekker pittig. En met een kalfsrack van anderhalve kilo heb je bovendien alle ruimte om er met z'n allen uitgebreid van te genieten.

Chúc ngon miệng!