

DIAMANTHAAS

Diamanthaas is een favoriet onder liefhebbers van barbecue en staat bekend om zijn uitstekende smaak en malsheid. Haal de Diamanthaas minstens 30 minuten voor het grillen uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen. Verwarm de barbecue voor op een medium-hoge temperatuur, ongeveer 200-220°C. Dit zorgt voor de perfecte grillsessie en afdichting van de sappen.

Breng royaal zout en peper aan op beide zijden van de Diamanthaas voor een eenvoudige en toch heerlijke smaak. Voel je vrij om andere kruiden naar keuze toe te voegen voor extra smaak. Plaats de Diamanthaas op het voorverwarmde rooster van de barbecue. Grill het vlees aan elke zijde gedurende 5-7 minuten voor een medium-rare gaarheid.

Gebruik een vleesthermometer om de kerntemperatuur van de Diamanthaas te controleren. Voor een perfect medium-rare resultaat, streven naar een kerntemperatuur van ongeveer 52-55°C. Haal de Diamanthaas van de barbecue en laat het rusten op een snijplank, losjes afgedekt met aluminiumfolie, gedurende 5-10 minuten.

KRUIDENTIP: "THE BASTARD SIGNATURE RUB"
OF "NO RUBBISH NAKED GUN POWDER"



EET SMAKELIJK!