



BEREIDINGSWIJZE

# ENTRECOTE 4CM

---

Entrecote is een heerlijk en mals stuk rundvlees afkomstig van de dunne lende van het rund. Begin met het voorbereiden van het vlees door het minstens 30 minuten op kamertemperatuur te laten komen. Dit zorgt voor een gelijkmatige garing.

Verwarm de barbecue voor op een medium-hoge temperatuur, zo'n 200-220°C, om het vlees mooi te schroeien en de sappen te behouden. Kruid de entrecote royaal met zout en peper aan beide zijden voor een heerlijke smaak.

Grill het vlees gedurende 3-4 minuten aan elke zijde voor een medium-rare resultaat.

Controleer de kerntemperatuur met een vleesthermometer en streef naar een temperatuur van 52-55°C voor een perfect medium-rare resultaat. Haal de entrecote van de barbecue en laat het vlees rusten op een snijplank, losjes afgedekt met aluminiumfolie, gedurende 5-10 minuten. Na het rusten, snijd de entrecote in dunne plakjes tegen de vezelrichting. Eet smakelijk!

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



**EET SMAKELIJK!**