



BEREIDINGSWIJZE

FLAT IRON

De Flat Iron steak is een smaakvol stuk vlees afkomstig van de schouder van het rund. Haal de steak minstens 30 minuten voor het grillen uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur kan komen. Breng zout en peper aan op beide zijden en voeg eventueel andere kruiden toe naar smaak. Verwarm de barbecue voor op zo'n 200-220°C. Dit zorgt voor een goede schroeï van het vlees en behoudt de sappen.

Plaats de Flat Iron steak op de barbecue en grill het vlees aan elke zijde gedurende 3-4 minuten voor een medium-rare gaarheid.

Gebruik een vleesthermometer om de kerntemperatuur van de Flat Iron steak te controleren. Voor een medium-rare resultaat, streven naar een kerntemperatuur van ongeveer 52-55°C.

Haal de steak van de barbecue en laat het vlees rusten op een snijplank, losjes afgedekt met aluminiumfolie, gedurende 5-10 minuten. Dit helpt de sappen te behouden en zorgt voor een malser resultaat bij het aansnijden. Snijd de Flat Iron steak in dunne plakjes tegen de vezelrichting in en serveer het warm

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



EET SMAKELIJK!