

A stack of sliced flat iron steak is presented on a dark, textured surface. The steak is cut into several thin, overlapping slices, revealing a pinkish-red interior and a dark, seared exterior. A fresh sprig of rosemary is placed to the left of the stack. At the top of the image, a dark, rectangular banner with a white dashed border contains the text "LEKKER, FLAT IRON STEAK OP DE BARBECUE".

LEKKER, FLAT IRON STEAK
OP DE BARBECUE

FLAT IRON STEAK



Een Flat Iron Steak wordt gesneden van een runder-sucade. Een heerlijk mals stuk vlees om als steak te bereiden op de barbecue. Wat zeezout en gemalen peper is al voldoende om de steak lekker op smaak te brengen.

Bereidingswijze

- Bereid de BBQ voor om indirect te garen en zorg voor een temperatuur rond de 175-200°C
- Leg het vlees op de BBQ.
- Gaar de steak tot een kern van 50°C
- Als de kerntemperatuur is bereikt, keer dan het vlees een paar keer om op de hete BBQ
- Laat de steak 15 min rusten in aluminiumfolie.
- Serveer en snij de Flat Iron Steak

Serveer de steak met bijvoorbeeld gemengde sla, olijven en tomaatjes. Verder wat olijf olie en gedroogde oregano. Een heerlijke smaakcombinatie!
Eet smakelijk!

VRAAG NAAR AL ONZE GROOTVLEES-
RECEPTEN VOOR DE BARBECUE

