

LEKKER, DRY AGED
ENTRECOTE OP DE BARBECUE...



DRY AGED ENTRECOTE



De Dry Aged methode zorgt voor de mooiste smaak van het vlees heeft een rijpingstijd van 12 tot wel 40 dagen. Door deze methode wordt het vlees malser en de smaak intenser. Kenmerkend aan de entrecote is de vetrand. Laat deze tijdens het bereiden zeker zitten.

Bereidingswijze

- Laat de entrecote op kamertemperatuur komen.
- Steek de BBQ aan en zorg voor een temperatuur rond de 160 graden voor indirect grillen
- De entrecote kruiden naar eigen smaak en laat de vetrand zitten.
- Leg de entrecote op BBQ en gaar totdat deze de juiste kerntemperatuur heeft (zie overzicht)
- Leg eventueel aan het einde van de bereidingstijd wat kruidenboter op de entrecote.

Indien je de entrecote wil bereiden direct boven de houtskool, dus direct grillen, zorg er dan voor dan de BBQ zo heet mogelijk is. Het vlees kan je dan 30 tot 40 seconden per zijde grillen en laat het vlees daarna in aluminium folie nog 5 minuten rusten.

Bereidingstijd van de entrecote is afhankelijk van de gaarheid van uw entrecote.

Rare	50 tot 52 graden
Medium Rare	55 tot 58 graden
Medium	60 tot 63 graden
Medium Well	65 tot 67 graden
Wel done	70 graden en hoger

VRAAG NAAR AL ONZE GROOTVLEES-
RECEPTEN VOOR DE BARBECUE

