

# REVERSE SEARED CÔTE À L'OS

*Puur rundvlees, perfect rosé en heerlijk gegrild*

Een goede côte à l'os heeft niet veel nodig. FABS Salt Pepper Garlic geeft het vlees met zeezout, zwarte peper en knoflook die herkenbare steakhouse-smaak. Voor de perfecte cuisson breng je het vlees eerst rustig op temperatuur, om het daarna loeiheet af te grillen voor die heerlijk bruine BBQ-korst.

# INGREDIËNTEN

4 PERS.

- **1 côte à l'os van ca. 1 tot 1,2 kg**
- **1 à 2 el olijfolie**
- **2 el FABS Salt Pepper Garlic**

## BEREIDING

1. Dep het vlees droog, bestrijk licht met olijfolie en kruid royaal met Salt Pepper Garlic.
2. Verwarm de BBQ tot 120°C en stel hem in voor indirect garen.
3. Gaar het vlees rustig tot een kerntemperatuur van 46 à 48°C.
4. Haal het van de BBQ en verhoog de temperatuur tot minstens 250°C.
5. Grill 45 tot 60 seconden per kant boven directe hitte tot een mooie bruine korst ontstaat.
6. Haal van de BBQ bij 50°C voor saignant of 52°C voor medium-rare en laat ca. 10 minuten losjes onder aluminiumfolie rusten.

## SAMENGEVAT

1. Opstelling: indirect gevolgd door direct
2. Temperatuur: 120°C, daarna minstens 250°C
3. Bereidingstijd: ca. 45 tot 60 minuten + afgrillen
4. Eindtemperatuur: 50 à 52°C voor saignant, 52 à 54°C voor medium-rare
5. Rusttijd: ca. 10 minuten




## FABS TIP

Gebruik een kernthermometer en kijk niet alleen naar de tijd. De kerntemperatuur loopt tijdens het rusten nog iets op, dus haal het vlees tijdig van de BBQ.