



Gerookte Biefstuk met kruidenboter

(4 personen)

Ingredienten:

voor de biefstukken:

4 mooie biefstukken
grofgemalen zwarte peper en zout

voor de boter:

50 gr boter
1 el gesnipperde bieslook
1 el gesnipperde lente-ui (groen)
1 el whisky
½ teen knoflook gesnipperd
zwarte peper en zout naar smaak

Bereidingswijze:

- Start de BBQ op, en stel de temperatuur in op 70°C.
- Strooi peper en zout over de biefstukken en wrijf goed in.
- Plaats de biefstukken op het rooster en laat ze circa 1 uur roken in de BBQ,
- Meng de ingredienten voor de boter.
- Haal na 1 uur de biefstukken uit de grill, stel de BBQ vervolgens in op 240°C.
- Als deze op temperatuur is, worden de biefstukken terug op het rooster geplaatst voor 6-8 minuten (medium) Eventueel bij 1 biefstuk de kerntemperatuur meten met de vleesthermometer
- Plaats de biefstukken opeen bord en breng op elke biefstuk een klont boter aan. 5 minuten laten rusten en dan smullen maar.

Tip: Tijdens de laatste fase van het grillen, enkele afbakbroodjes bijplaatsen op het rooster. Heerlijk insmeren met de resterende boter.