



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

IBERICO STEAKS

GORGONZOLA & VIJGENCHUTNEY

INGREDIËNTEN IBERICO:

1 Iberico rack (frenched, ca.
1000 gram)
olijfolie
8 plakken gerookt ontbijt-
spek
bosje salie
150 gram gorgonzola
YAKINIKU Japanese Szechu-
an Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked
Salt
roma tomaatjes

INGREDIËNTEN CHUTNEY:

14 verse vijgen, gewassen en
in blokjes gesneden
2 peren, geschild en in kleine
blokjes gesneden
1 sjalotje, fijngesneden
3 el appelazijn
5 el lichte basterdsuiker

Chutney

Fruit de sjalot aan en voeg daarna de rest van de ingrediënten toe.
De chutney kan van het vuur zodra het geheel iets is ingedikt en het fruit
zacht is geworden.

iberico steak met gorgonzola

Begin met het één uur lang weken van de rookplank in water. Haal
ondertussen de botten van de steaks af en sla de steaks plat met een
deegroller.

Maak vervolgens een inkeping in de zijkant om de steaks te vullen met
gorgonzola en salie en wikkel ze in met ontbijtspek om alles af te dichtten.
Smeer de steaks nadien in met olijfolie en grill ze kort met directe hitte op
220°C totdat een mooie bruine korst is ontstaan.

Koel de BBQ vervolgens naar 150 – 160°C en grill de roma tomaatjes en
steaks op de rookplank met indirecte hitte tot een kerntemperatuur van
58°C. Bestrooi de steaks nadien met Japanese Smoked Salt en Japanese
Szechuan Pepper en laat ten slotte 10 minuten rusten.

KIJK SNEL OP **BBQFLAVOUR.COM** VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN

1 el roomboter

BENODIGDHEDEN:

BBQ

rookplank beuken

SET UP:

directe hitte

Tip: maak salieboter (boter en salie ongeveer 15 min. opzetten) en smeer de steaks elke 5 minuten in met deze boter zodra de steaks een kerntemperatuur van 45 graden hebben bereikt.