**Picanha van het spit**

Nodig:

Stuk picanha

Grof zeezout

Zwarte peper

Bereiding:

Haal de picanha tijdig uit de koeling. Haal hem uit de verpakking, dep hem rondom droog met keukenpapier en kijk of er wat zilvervliesjes opzitten en snij deze eraf indien nodig. Neem nu een scherp mes en snijd hiermee een ruitpatroon in de vetlaag van het vlees. Let er hierbij op dat je niet te diep snijd, want je wilt enkel het vet insnijden. Snijd hem daarna in brede repen van zo'n 4 a 5 cm en leg het vlees hierbij zo neer dat je naar de punt van het vlees toe snijdt. Bestrooi de picanha vervolgens rondom zout en zet het vlees vervolgens onafgedekt in de koelkast gedurende een minuut of 30. Vouw nu een reep picanha zo zodat het vet rondom aan de buitenkant zit. Steek nu het spit door het vet, via het vlees, door het vet aan de andere kant. Herhaal bovenstaande stap totdat al het vlees op het spit zit. Doe dit wel met de vetkap om en om naar buiten geplaatst, dit zorgt ervoor bij gebruik van de rotisserie dat het smeltende vet vanaf beide kanten het vlees bedruipt. Steek ondertussen de BBQ aan en maak deze gereed voor het gebruik van je rotisserie of grilspit. We gaan hierbij voor indirecte hitte en een temperatuur van zo’n 180 / 175-200 graden. Is de BBQ op temperatuur? Plaats dan je spit op de BBQ en voeg eventueel wat rookhout toe. Sluit de BBQ met de deksel en gaar de picanha nu tot een kerntemperatuur van 56 graden. Begin op tijd de temperatuur te meten. Start hiermee na ongeveer 40 minuten Is de kerntemperatuur van 56 graden bereikt? Haal het spit dan van de BBQ. Gebruik hiervoor BBQ handschoenen, want het spit is heet geworden. Laat het vlees nu nog zo’n 10 minuutjes rusten en snijd er vervolgens dunne plakken van. Snijd het vlees hierbij zo dat ieder plakje vlees een randje vet heeft en bestrooi de plakken met wat grof zeezout en zwarte peper.

**Knoflookjus:**

Demi-glace (runder jus), 5 dl

Tijm, 4 takjes

Laurier, 1 blaadje

Zwarte knoflook, 1 halve bol (of pasta)

Maak de knoflookjus door alle ingrediënten in de druippan toe te voegen. Wanneer je een bol knoflook hebt, plet deze en voeg toe. Zet de druippan met de knoflookjus op de plate setter, leg het RVS rooster erboven en leg daar de picanha op. Vet zijde naar boven. Het vet van de picanha komt zo in de heerlijke jus.