**Rosbief van de BBQ**

Nodig:

800 gram Rosbief

1 Rode Peper

3 takjes Rozemarijn

3 takjes Tijm

1 teentje Knoflook

2 eetlepels Olijfolie

Versgemalen Zwarte Peper

Grof Zeezout

Bereiding:

We beginnen dit recept met het marineren van de rosbief. Neem hiervoor het teentje knoflook en snipper deze ragfijn. Rits de blaadjes van de rozemarijn en tijm en hak deze goed fijn. Snijd ook de rode peper fijn. Doe alles in een kommetje en voeg de olijfolie toe. Breng op smaak met zwarte peper. Doe je rosbief in een diepvrieszak of afsluitbare kom en giet er de marinade bij. Wrijf het vlees er goed mee in en sluit af. Leg de rosbief in de koelkast en laat minimaal 2 uur marineren.

Steek de BBQ ruim van te voren aan en ga hierbij voor indirecte hitte en een temperatuur van 100 graden. Zorg dat je de temperatuur een tijdje stabiel hebt en haal dan je vlees uit de koeling. Bestrooi met grof zeezout en leg je vlees op het indirecte gedeelte van je BBQ. Heb je een kernthermometer met een probe aan een draad? Of zelfs een volledig draadloze? Steek deze dan nu in het vlees. Heb je alleen een kernthermometer die je af en toe in je vlees prikt? Meet dan voordat je de BBQ dicht doet de kerntemperatuur van het vlees. Daarna mag de BBQ een tijdje dicht. De rosbief mag nu een half uurtje rustig garen. Meet hierna nog een keer de kerntemperatuur en reken uit hoe lang je nog nodig zult hebben voor een kerntemperatuur van 42 graden. Bij mij was dit nog ongeveer een kwartier. Haal je vlees bij een kerntemperatuur tijdelijk van de BBQ en leg het op een bord. Dek de rosbief af met aluminiumfolie (niet inpakken) en maak de BBQ gereed voor directe hitte om de rosbief nog even te grillen. Ga hierbij voor een temperatuur van ongeveer 220 graden. Gril de rosbief nu in 4 minuutjes af, waarbij je alle zijden dichtschroeit. Haal de rosbief vervolgens weer van de BBQ en laat 10 minuutjes rusten. Snijd daarna in dunne plakken en serveer direct. Of maak nog even een foto, zoals ik. Eet smakelijk!