**Picanha met knoflookjus van de kamado**

Nodig:

Picanha (300 gram p.p.)

Rub Angus & Oink Dirty Cow

5 deciliter demi-glace (runder jus)

4 takjes tijm

1 blaadje laurier

1 halve bol zwarte knoflook (of pasta)

Bereiding:

Snij het vet van de picanha kruislings in. Pas op dat je alleen in het vet snijd en niet in het vlees. Rub hem royaal met de rub. De vetzijde voorzie je van wat extra zout voor een extra krokantheid, de rub en het zout smeer je in de insnedes die je hebt gemaakt. Laat de rub intrekken. Breng de kamado indirect naar 100 graden. 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 en 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. Gaar de picanha tot een kern van 44 graden. Haal alles uit je kamado, leg het gietijzer terug en verwarm goed voor. We gaan naar 250 graden directe hitte. Rooster de picanha om en om op het gietijzeren rooster tot deze een mooie korst heeft tot een kern van 50-52 graden. Laat vervolgens 10 minuten rusten en tranceer in fijne plankjes tegen de draad in. Serveer met de knoflookjus.

Voor de knoflookjus hebben we gebruik gemaakt van zwarte knoflook (gefermenteerd), deze is tegenwoordig gewoon in de supermarkt te verkrijgen. Ook zou je zelf knoflook kunnen poffen of roken om te gebruiken in de jus. Verse knoflook mee laten trekken kan natuurlijk ook.