

ON EGIN

THE BASQUE GOURMET EXPERIENCE

HOE BEREID JE EEN TXULETA?

STAP 1: Ontdooien, chamberen.

Het is enorm belangrijk dat het vlees al kan opwarmen zodat het niet taai wordt als het op de barbecue gaat. Daarom haal je het vlees best al 's ochtends uit de koelkast en laat je die gewoon afgedekt rusten. Als het vlees uit de diepvries komt haal je die er best de avond voordien al uit.

STAP 2: Opwarmen van de kern.

Aangezien het vlees wat dikker is, moet je ervoor zorgen dat de kern van het vlees ook genoeg opgewarmd wordt. Dit kan op 2 manieren:

- Je legt het vlees op de barbecue op het bot, waardoor het vlees niet rechtstreeks in contact komt met de grill en de hitte. Zorg ervoor dat de kolen gloeiendheet zijn zodat alles goed op temperatuur komt. Begin het vlees te bakken wanneer het vet wat begint te glanzen. (afbeelding 1)

- Verwarm je txuleta in de oven op maximum 40 graden. Dit mag zeker een uur in de oven zitten. Het vlees zal niet beginnen bakken, maar de kern zal wel goed op temperatuur komen. (afbeelding 2)

STAP 3: Het bakken.

Eerst en vooral, heel belangrijk. Dit vlees eet je bleu / saignant (net zoals je elke steak zou moeten eten), indien je het vlees liever goed doorbakken hebt, dan raden we een kippenfilet of ander goedkoop stuk vlees aan en kun je dit stuk best schenken aan iemand die het wel saignant zal opeten.

Zorg ervoor dat je kolen zeer heet zijn, maar dat er geen vlam meer inzigt. Indien mogelijk kantel je de grill wat naar beneden zodat tijdens het bakken, het vet naar jou toe druipt en niet op de vlammen. Heb je een grill waarbij dit niet lukt, dan kun je de kolen wat verspreiden om er zo voor te zorgen dat er geen vlam ontstaat.

*Wanneer je het vlees op de grill legt moet je het horen toeschroeien. **Voor de baktijd reken je ongeveer 50 - 60 seconden per centimeter dat het vlees dik is, per kant (als het vlees 2 cm dik is, dan bak je elke kant ongeveer 1min40 sec).** Wanneer je het vlees omdraait bedek je de reeds gebakken kant met een dikke laag grof zeezout (het vlees moet volledig bedolven zijn onder zout). Eenmaal de andere kant ook klaar is klopt je even met de txuleta op de grill zodat al het overtollige zout van het vlees valt.*

STAP 4: Serveren.

Wanneer het vlees van de barbecue komt laat je het eerst 10 minuutjes onder zilverpapier rusten zodat het goed mals en sappig blijft. Als het vlees perfect gebakken is zou je 3 kleuren moeten kunnen zien in je vlees wanneer je het gesneden hebt (afbeelding 3)

Snij het vlees in reepjes, haaks op het bot en bestrooi met grof keukenzout voor extra smaak.

On egin, eet smakelijk!



1



2



3