



HOE BAK IK DRY AGED VLEES?

Dry aged vlees is minimaal 3 tot 4 weken droog gerijpt en moet daarom delicaat behandeld worden.

Leg het vlees* gedurende 1 uur in een heteluchtoven van 50 graden;
Kruid het vlees daarna met grof zeezout, vers gemalen peper en een beetje olijfolie.

Masseer dit licht in;

Bak of grill het vlees aan beide zijden op hoog vuur. Dit kan in de pan of op de BBQ;

Snijd het vlees in dunne plakjes en bestrooi licht met grof zeezout.

*Cote à l'os of entrecote van 4 a 5 cm dik.
Dikkere stukken moeten uiteraard langer in de oven.