

Longhaas

Een ondergewaardeerd stukje vlees dat aan de grote broer hangt

De Runderhaas dus

Wel heel grof van draad, maar klaar te maken en rauw te laten als een biefstuk

-de schoongemaakte longhaas inwrijven met grof zeezout

-uurtje op temperatuur laten komen

-rondom grillen voor een krokante korst

-tot een kern van 47°C

-afdekken en 10 minuutjes laten rusten