Tri tip = Ulkofileen takapään, kupeen ja paistien välistä löytyvä kolmion mallinen lihas. Tunnetaan myös nimellä Maminha. Rasva voidaan jättää pintaan tai siistiä pois, oman maun mukaan. Sopii parhaiten kokonaisena grilliin/uuniin.

Grillattu ylämaankarjan Tri tip

1 kpl Maatila Tahlon ylämaankarjan tri tip
Tilkka öljyä
Kuivamarinadi mausteseosta makusi mukaan

Anna lihan lämmetä huoneenlämmössä noin tunnin. Jos lihapalassa on rasvaa pinnassa, tee siihen viillot. Sekoita kuivamarinadimausteseos tilkkaan öljyä ja hiero seos lihan pintaan. Anna lihan maustua tovi.

Lämmitä grilli kuumaksi ja ruskista lihan pinnat kiinni grillissä suoralla tulella. Siirrä sitten liha epäsuoralle tulelle jälkikypsymään. Kun lihan sisälämpötila on noin 52, kääri liha leivinpaperiin ja folioon asettumaan noin 15 minuutiksi. Tri tip on parhaimmillaan mediumina. Leikkaa lihapala siivuiksi ja tarjoile esimerkiksi grillattujen kasvisten kera.