

Brisket voor BBQ



 Bereiden in: bbq of oven

 Voorbereiding: 8 min.

 Bereiding: 3 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kg Klapstuk (Brisket)
- 1 el paprikapoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 2 el uienpoeder
- 1 el zwarte peper
- 1 el gedroogde oregano
- snuf zout

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Brisket voor BBQ



Bereiding

- 1 Verwijder eventuele loshangende delen en hele grote stukken vet.
- 2 Schep alle kruiden en specerijen door elkaar en wrijf hier het vlees helemaal mee in.
- 3 Leg het vlees een nachtje in de koelkast zodat de smaken van de rub (het kruidenmengsel) goed kunnen intrekken.
- 4 Bereid de barbecue de volgende dag voor op indirect grillen. Leg (geweekt!) rookhout tussen de kolen en houd de barbecue op een temperatuur van 100-105?.
- 5 Leg het vlees indirect op het grillrooster en grill het tot een kerntemperatuur van 72?.
- 6 Pak het vlees dan in met aluminiumfolie en leg het indirect terug op de barbecue. Gaar het vlees tot een temperatuur van 88-92?.
- 7 Haal het vlees van de barbecue en laat het ingepakt 45-60 minuten op kamertemperatuur rusten.
- 8 Snijd het vlees tegen de draad in plakken.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten