




# Ezel op de BBQ



-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 0 min.
-  Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- Marinade: Marinade:
- 1½ cup appelsap
- ¼ cup sojasaus
- 2 eetlepels zout
- 3 eetlepels, donkere corn syrup (bij de toko, merk Karo)
- 2½ eetlepels limoensap, versgeperst
- 1 eetlepel chilipepervlokken
- 2 theelepels worcestershiresaus
- 1½ theelepel ve-tsin (optioneel)
- 1 theelepel fijngehakte knoflook
- ¼ theelepel cayennepeper
- ¼ theelepel gemberpoeder
- 750 - 1500 gr. ezeltje

## Voedingswaarde

- 



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL**

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

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



# Ezel op de BBQ

## Bereiding

- 1 Marineer het vlees wanneer u dit wilt, alle ingrediënten van de marinade door elkaar mengen
- 2 Maak de barbecue klaar voor direct barbecueën met 2 zones, één deel met kolen en één deel zonder.
- 3 Grill het ezeltje direct boven de kolen, zo'n 4 a 5 minuten per kant, totdat er een mooi bruin korstje op zit. Leg het het vlees daarna op dat deel van het rooster waar geen kolen liggen en doe de deksel op de barbecue.
- 4 Bij zo'n 60°C kerntemperatuur is het ezeltje mooi medium. Haal het van de barbecue af en laat een kwartiertje rusten onder aluminiumolie alvorens aan te snijden.
- 5 Snij haaks op de draad voor het meest malse resultaat, de draad loopt niet overal hetzelfde verandert wel in dit stuk vlees, let hierop!



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL**

WIEERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)