



Ezeltje Brisket Style

Langzaam gegaard | tijdsduur ± 6 uur

Ingrediënten

Ezeltje

Olijfolie

BBQ rub naar keuze

Rookhout

Instructies

- 1 | Smeer het ezeltje in met een beetje olijfolie en bestrooi het met de BBQ rub.
- 2 | Stel de BBQ in op 120°C indirect grillen en voeg het rookhout toe.
- 3 | Laat het ezeltje indirect garen. Kijk na 2,5 uur of de rub een mooie korst heeft gevormd en vast zit aan het sgon stukske vlees.
- 4 | Zit er een mooie 'bark' (korst) op het ezeltje pak 'm dan dubbel in met aluminiumfolie met de vouwkant naar boven. Plaats de thermometer in de kern en leg het ezeltje terug op de BBQ.
- 5 | Wanneer de kern een temperatuur van 93°C heeft bereikt (± 2 uur) ga je kijken of het vlees gaar is. Dit doe je door de thermometer als een prikker in het vlees te prikken. Het moet voelen alsof je in boter prikt. Voelt het vlees nog stug aan laat het dan iets langer door garen naar bijvoorbeeld 95°C en probeer het dan opnieuw.
- 6 | Laat het ezeltje nu nog ± 20 minuten op de BBQ liggen met deksel dicht zodat de korst kan drogen.
- 7 | Haal het vlees eraf en laat het nog 15 minuten rusten. Snijd het vlees in dunne plakjes, tegen de draad in, en genieten maar!

LET OP! De draad van het ezeltje verloopt.

