



WAGYU RUNDVLEES BORST (BRISKET) MET BRUINE LEFFE

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 1 theelepel Gemberpoeder
- 1 theelepel Zout
- 1 theelepel Knoflookpoeder
- 1 theelepel Zwarte peper
- 1 theelepel Togaraschi chilipoeder
- 2 kg runderborst ontdaan van vet
- 1 grote witte ui
- 1 liter Bruine leffe bier
- 1 liter BBQ saus
- 250 g Bruine suiker
- 250 g Tomaten blokjes in blik
- 250 g Groene chili's in blik

BEREIDING

- Verwarm de BBQ op 180°C.
- Meng al de droge ingrediënten samen in een ovenschaal en bestrooi het borststuk met de kruiden.
- Bedek het vlees met de grof gesneden ui.
- Meng het bier, BBQ saus, tomaten blokjes en bruine suiker, en giet dit over het vlees. Sluit af met aluminiumfolie.
- Laat het vlees garen met gesloten deksel gedurende 3u in de BBQ, overgiet regelmatig met marinade.
- Verwijder na 3u de folie en laat verder garen gedurende 45 min.
- Snij het vlees in dunne plakken, overgiet met de resterende marinade en werk alles af met groene chili's.