



WAGYU BRISKET TEXAS STYLE

INGREDIËNTEN

- 2 kg Beef brisket
- 2 theelepels Lookpoeder
- 1 theelepel Uipoeder
- 2 theelepels Paprikapoeder
- 2 theelepels Zout
- 1 theelepel Zwarte peper
- ½ theelepel Komijnpoeder
- 1 theelepel Cayennepeper
- 2 soeplepels Olijfolie

Voor de saus

- 500 ml BBQ saus
- 3 soeplepels gehakte look versnijden
- 2 soeplepels Bruine suiker
- 2 soeplepels Olijfolie
- 1 soeplepel Worcestersaus
- 1 soeplepel Cayennepeper
- 1 theelepel Zout

BEREIDING

- Meng al de kruiden samen met de olijfolie in een kom en bedek het vlees met de kruidenmengeling.
- Laat de kruiden gedurende minimum 2u in het vlees marinieren.
- Meng al de ingrediënten voor de saus samen in een kom en voeg de helft aan het vlees toe (bewaar de andere helft in de koelkast voor later).
- Plaats het vlees gedurende 4 tot 5u in een oven op 100° C. in een afgedekte schaal (dit kan gerust 1 dag op voorhand).
- Voor de afwerking grill je het vlees op de BBQ op een temperatuur van 220°C. en dit gedurende 10 min. tot het vlees crispy is aan elke zijde.
- Laat 10 min. rusten en serveer met ½ braadvocht en ½ saus (die je bewaard had in de koelkast).