



## PULLED BEEF TRAAG GEGAARDE WAGYU RUNDSTONG

### INGREDIËNTEN

- 1 rundstong van Wagyu
- 1 halve kleine ui
- 4 teentjes look
- 2 laurierblaadjes
- 1 eetlepel grof zeezout
- 1 l water

### Afwerking

- 3 tomaten grof gehakt
- ½ gesnipperde ui
- 1 jalapeno peper (fijnggehakt)
- 1 limoen (sap & zeste)

### BEREIDING

- Plaats de Wagytong in een pot samen met het water, de ui, look, laurier en 1 el grof zeezout op een laag vuurtje en laat gedurende 8 uur simmeren.
- Haal nadien de tong uit de bouillon. Laat de tong lichtjes afkoelen alvorens het zwarte vel van de tong te verwijderen (dit gaat makkelijker als de tong nog warm is).
- Plaats de tong in een kom en trek de draderige structuur uit elkaar tot dunne slierten.
- Verhit wat olijfolie in een grote pan en bak de gesnipperde ui tot dat deze glazig is.
- Voeg de gesneden tomaten, jalapeno en look toe.
- Laat dit alles ongeveer 10 min inkoken.
- Voeg de geplukte tong toe en werk af met het limoensap en zeste van limoen.