

## **Brisket**

Brisket is gemaakt de punt van de runderborst

Dit is stevig doorwassen rundvlees wat zeker 5 uur in de oven of in een gesloten bbq gegaard dient te worden

- Maak een rub van uw lekkerste kruiden en smeer deze over u stuk vlees
- leg het vlees op een rooster en schroei deze aan alle kanten dicht
- voor de bbq en oven, laat de kamer temperatuur dalen tot 140°C
- pak de brisket in aluminiumfolie evt. met ui knoflook tijm en vocht (dit kan evt. bier vruchtensap of wijn zijn)
- na 2 – 2 1/2uur even controleren en evt. nogmaals vocht toevoegen
- de kerntemperatuur van het vlees moet 92°C zijn
- de temperatuur van de kamer dient wel in de gaten gehouden te worden