

RECEPT MET
INGREDIËNTEN
UIT ONZE
WINKELS

BEEFHAMMER (LOW & SLOW)

INGREDIËNTEN

- BEEFHAMMER
- BEEF RUB
(Turnpike Smokers)
- BARBECUE SAUS
*(Smoke this - kansas city
syle- BBQ saus)*
- ROOKHOUT
- ROZEMARIJN
- GEZUIVERDE HOUTSKOOL



*Tip: Gaat super goed samen
met een taco en wat
toppings.*

**HET
SEI
ZOEN**

ALLES WAT NU
LEKKER IS

- 1** Marineer de Beef hammer al een dag voordien met de Beef Rub (het vlees mag stevig gekruid zijn met de Beef rub!)
- 2** Bind de beef hammer met keukentouw samen zodat het vlees zijn vorm behoudt. Je kan eventueel wat takken rozemarijn tussen het keukentouw steken voor extra smaak.
- 3** Haal de beef hammer minimaal een uur voordat je het op de barbecue legt uit de koelkast.
- 4** Steek de Green Egg (kamado) aan en laat stijgen tot een temperatuur van ongeveer 120°.
- 5** Leg zo'n 3-4 rookhout chunks (wij gebruiken wine barrel chunks) boven op de kolen en plaats een plaat (ConvEggto) boven de kolen zodat we kunnen werken met indirecte hitte. Zet op de plaat een drippan (of aluminium bak) met een beetje water in (zo vang je ook het vet van het vlees op dat we later nog gaan gebruiken).
- 6** Zet de beef hammer op het rooster van de barbecue en laat het vlees ongeveer 4 uur roken en garen. Totdat het vlees een kerntemperatuur van 72°-74°C heeft bereikt.
- 7** Haal de beef hammer van de Green Egg en leg 2 grote vellen aluminiumfolie (of butcherpaper) kruiselings op elkaar.
- 8** Neem de drippan van de BBQ en doe hier enkele lepels barbecuesaus bij en breng op smaak met de beef rub. Overgiet de beef hammer met de saus uit de drippan.
- 9** Leg de beef hammer, ingepakt in het aluminiumfolie en overgoten met de saus, terug op de barbecue. Deze mag nu een temperatuur van 140°-150° hebben.
- 10** Laat het vlees verder garen tot het een kerntemperatuur van 92°C heeft bereikt.
- 11** Haal van de BBQ en laat nog 45 minuten rusten in het aluminiumfolie.
- 12** Trek het vlees uit elkaar en serveer met de barbecuesaus.

Smakelijk!