



BRISKET SMOKED 'HOLY GOODNESS' 'LOW, SLOW & SMOKED'

BRISKET – SNIJ INSTRUCTIE

1. Leg de brisket met 'The Fatcap' (de bolle kant) naar boven op een snijplank. Snij plakken van ongeveer 2 cm vanaf punt A → 'The Flat' kant (de platte kant, zie afbeelding).
2. Snij tot punt X en splits de brisket vanaf punt B → 'The Point' (de bolle kant van de brisket).
3. Snij vervolgens in de richting van de pijlen oftewel 'Across the grain'.

BRISKET – BEREIDING INSTRUCTIE

1. Steamer → afhankelijk van de plakdikte 3 tot 4 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden.
2. Plakken vacumeren en 'au bain-marie' of in warmlade leggen → ideaal niet boven de 60C i.v.m. uitdrogen!

OF

3. Basterd/GreenEgg/Josper/BBQ → 2 tot 3 minuten per kant op 220/250 graden.
4. Na 1 a 1 1/2 minuut een slag draaien, zodat er een 'Grill Ruit' op de Brisket komt.

