

TAFELSPITZ UIT DE SMOKER MET CHIMICHURRI



GEDRUKTE BESC PRODUCTEN



Besc Chimichurri
kruidenmix 450g



Besc Geroosterde
knoflook en soja glaze
450g



Besc Marinade voor
rundvlees 1000g

INGREDIËNTEN

4

- 2 st runder tafelspitz (runderstaartstuk)
- 150 g Besc Chimichurri
- 40 g Besc Marinade voor rundvlees
- 20 g Besc Geroosterde knoflook en soja glaze

BEREIDINGSWIJZE

Smeer de tafelspitz in met de Marinade voor rundvlees. Gaar de tafelspitz sous-vide gedurende 1 uur op 60 °C. Haal uit het vacuum en smeer de tafelspitz in met de Geroosterde knoflook en soja glaze. Gaar op indirect vuur op de Green Egg bij 110 °C kerntemperatuur van 57 °C. Serveer de chimichurri apart bij het vlees.