Tafelspitz uit de smoker met Chimichurri



Ingrediënten

4

- 2 st runder tafelspitz (runderstaartstuk)
- 150 g Bresc Chimichurri
- 40 g Bresc Marinade voor rundvlees
- 20 g Bresc 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.

Gebruikte Bresc producten



Chimichurri kruidenmix 450g



Geroosterde knoflook en soja glaze 450g



Marinade voor rundvlees 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000