

West Texas Smokey Brisket BBQ (10 personer)

Preparation

Lägg bringan i ett gastronormbleck, gnid in flingsalt i köttet, peppra rejält och slå liquid smoke över. Täck med folie och grädda i ugn på 120 grader i ca 6 timmar.

Ta ut och låt svalna, tranchera upp skivor om ca ½ cm. Täck med BBQ-sås och baka återigen under folie i 120 grader i ca 1 timma, låt stå!

Servera gärna med kokta majscolvar och bakad potatis med Rocket Wasabi Butter, se nedan.

Kör alla ingredienser till smöret i en mixer på hög fart tills smöret är fluffigt och vitt. Smaka av och låt stå.

Tips! Blanda Heinz Majjo med SBR BBQ Sauce 50/50 för en suverän sås till BBQ! (279 089-90 - 217 881)



Produkter

oxbringa, färsk & putsad	2,2 kg
Caj P. Liquid Smoke (259 851)	0,5 dl
Sweet Baby Ray's Original (217 881)	4 dl
Falksalt Flingsalt (201 510)	
svartpeppar från kvarn	
Rocket Wasabi Butter	
smör, rumstempererat	1 kg
rucola	1 hg
gräslök	1 hg
S&B Wasabi, utrört i lite vatten (269 420)	2 msk
falksalt och vitpeppar	

*Allergens