



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

BLACK ANGUS BACON & CHEDDAR

INGRÉDIENTS:

Steak de hampe Black Angus
800 grammes
EldurApi Meat marinade
1 oignon rouge doux
romarin
6-8 tranches de bacon
6-8 tranches de cheddar
Sauce barbecue

NÉCESSITE:

BBQ ou four
ficelle de boucher
Wood Wraps Alder

SET UP:

chaleur indirecte

Commencez par tremper le Wood Wrap dans l'eau. Faites cela pendant une heure.

Faire mariner la viande dans la Meat marinade pendant au moins 6 heures au préalable. Pendant ce temps, coupez l'oignon rouge doux en petites lamelles et faites-les griller avec la viande et un peu de romarin à 220°C. Ensuite, enroulez le Black Angus dans les tranches de bacon et placez-les sur le Wood Wrap. Garnissez le plat de cheddar, de sauce barbecue et d'une branche de romarin.

Ensuite, enroulez la pellicule et attachez-la avec de la ficelle de boucher. Enfin, faites griller le Wood Wrap pendant 15-20 minutes à chaleur indirecte à 180-200°C.