



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

BLACK ANGUS ONTBIJTSPEK & CHEDDAR

INGREDIËNTEN:

Black Angus skirt steak 800 gram
EldurApi Meat marinade
1 zoete rode ui
rozemarijn
6- 8 plakken ontbijtspek
6 -8 plakken cheddar
BBQ saus

BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven
slagerstouw
Wood Wraps Els

SET UP:

indirecte hitte

Begin met het weken van de Wood Wrap in water. Doe dit een uur lang.

Marineer het vlees van tevoren minimaal 6 uur lang in de Meat marinade. Snijd ondertussen de zoete rode ui in kleine reepjes en grill deze samen met het vlees en een beetje rozemarijn op een temperatuur van 220°C. Rol vervolgens de Black Angus in de plakken ontbijtspek en leg deze op de Wood Wrap. Top het gerecht af met cheddar, barbecuesaus en een takje rozemarijn.

Rol de wrap nadien op en bind deze vast met slagerstouw. Grill de Wood Wrap ten slotte 15-20 minuten lang met indirecte hitte op 180-200°C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN