



## Rundvlees



### Ingredienten:

- ½ kg mager rundvlees
- ¾ tl versgemalen zwarte peper
- 1 kop sterke zwarte koffie (koud)
- ¼ kop sojasaus
- 2 el rietsuiker
- 2 el Worcestershire saus
- ½ tl chilipoeder

## Beef Jerky's

### Bereidingswijze:

- *Snij het vlees op dunne plakken van 5 a 6 mm dik en daarna op mooie repen van ongeveer 3 cm breed met de draad mee.*
- *Meng alle ingredienten voor de marinade goed door elkaar totdat de suiker is opgelost.*
- *Meng de marinade nu goed door het vlees en laat de marinade minimaal 4 uur, maar beter de hele nacht in de koelkast trekken.*
- *Start de BBQ op, deze komt vanzelf op de juiste temperatuur om de Jerky's te maken, namelijk 70°C.*
- *Laat het vlees uit druipen en dep het verder droog met een stuk keukenpapier.*
- *Plaats de repen vlees netjes op het rooster en laat ze circa 5 uur roken in de BBQ, totdat ze uitgedroogd zijn. Tijd kan variëren, dikkere stukken mogen best iets langer blijven liggen.*
- *Laat de Jerky's afkoelen en stop ze in een ziploc zakje om ze enkele weken in de koelkast te kunnen bewaren. ALS DAT LUKT!!*
- *Deze heerlijke tussendoortjes kunne de hele dag door worden genuttigd.*

### Tips:

- 1 *Gebruik ook ziploc / druk-sluitzakjes om te marinieren. Dat werk schoon en makkelijk.*
- 2 *Gebruik een Green Forest anti-aanbakmat om het vlees op te leggen, zo valt het niet tussen de roosters en kan je binnen alles klaarmaken om vlees in 1 keer op het rooster te leggen.*