



Rundvlees



Beef Jerky's MACAU Style

Ingredienten:

- ½ kg rundergehakt (ongekruid)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ½ tl zeezout
- ½ kop rietsuiker
- 1 el soya saus donker (zout)
- 2 el soyasaus light (zout)
- ½ tl kaneelpoeder
- 2 el vis sauce (thais)
- 1 el oestersaus
- 1 el rijstwijn

Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten goed door elkaar.
- Start de pelletBBQ op, 160°C is een goede temperatuur.
- Rol het vleesmengsel uit op stukken bakpapier (deze hoeveelheid kan net op 1 normaal bakblik, voor de zekerheid beter 2 pakken) tot een dikte van ongeveer 4-5 mm. Leg een stuk plasticfolie over het gehakt zodat je het met een deegroller mooi kunt uitrollen.
- Plaats het bakpapier op een bakblik in de BBQ, Na een half uur is het een mooie stuk vlees, de suiker is al het karameliseren.
- Neem de bakblikken van het rooster en giet het overtollige vocht van de "Jerkymat" Verhoog de temperatuur naar 180°C
- Ondertussen kan je de mat nu op stukjes knippen of uitsteken met koekjesvormen. En op een Green Forest anti-aanbakmat leggen. Je kan ook de hele lap in 1 stuk op het rooster leggen en later op maat knippen
- Plaats het vlees terug op rooster met Green Forest anti-aanbakmat.
- Controleer elke 5 minuten of het vlees niet te donker wordt, 15- 20 minuten is genoeg. Pas op dat de gekarameliseerde suiker niet verbrand.

Serveer op stukjes warm of koud.