

# WHOLE BRISKET

hele brisket

19 uur gegaard  
bij 70 graden Celsius  
tot een kern van 70°



BY MEATSTREET





# WHOLE BRISKET

hele brisket

Onze brisket wordt gemaakt van een  
Hollandse runderborst.

Een perfect stuk vlees met een heerlijke  
marmering waardoor de brisket lekker sappig is.

Na het kant snijden van de rauwe brisket  
kruiden we hem met alleen witte peper en zout.

Daarna gaan we hem low & slow bereiden.

Dat doen we over een periode van maar liefst  
19 uur, sous-*vide* op 70° Celsius, tot een kern  
van diezelfde waarde is bereikt.

LOW AND SLOW, FAST AND FURIOUS