



SANDWICH HERTENBIEFSTUK

INGELEGDE VENKEL | VANDOVAN- MAYONAISE

Ingrediënten:

1 el zout
1 el suiker
1 el gemalen koffie
1 tl cacao
1 tl EldurApi Meat Herbs
500 gr reepjes hertenrug
1 venkel
200 ml water
100 gr suiker
100 gr azijn
4 el mayonaise
1 el vadouvan
1 tl kurkuma
4 el Griekse yoghurt 10%
4 hamburgerbroodjes

VOORBEREIDING

Start met het maken van de koffierub, hiervoor meng je het zout, suiker, gemalen koffie, de cacao en de EldurApi vleeskruiden samen. Bedek vervolgens het hertenvlees met de rub. Zet dit een nacht in de koelkast.

Na 8 uur verwarm je de Kamado tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Leg hierna het standaard rooster op het hoogste level van de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 250 °C.

BEREIDING

Leg het vlees op de grill, laat dit 8 tot 10 minuten staan.

Doe nu het water, zout, azijn en suiker in een pan en breng je het aan de kook.

Snijd de venkel flinterdun en doe dit in een pot of een bak. Giet nu het water-azijnmengsel over de venkel en laat dit goed

Benodigdheden:

Kamado
pro set

intrekken.

Voor de vadouvan-mayonaise meng je de mayonaise, yoghurt, vadouvan en kurkuma goed door elkaar. Zet dit na het bereiden even apart.

Kamado set up:

Directe hitte

Kruid het vlees met peper en zout en laat het vervolgens even kort rusten voordat je het aansnijdt. Snijd de hamburgerbroodjes en smeer rijkelijk in met de vadouvan-mayonaise. Plaats de reepjes hert op de hamburger en top het af met de venkel.