



Recept: Brisket van de Kamado BBQ (Low & Slow)

Aantal personen: 8-10

Bereidingstijd: 10–14 uur (incl. rusttijd)

Moeilijkheid: Gevorderd

Barbecue: Kamado (met plate setter of deflector)

Ingrediënten

Voor de brisket:

- 1 hele brisket (packer cut) van ± 4–6 kg (met point en flat)
- 2-3 eetlepels mosterd (gele of Dijon) – als plakmiddel

Droge rub (Texas-style klassiek):

- 3 eetlepels grof zeezout
- 3 eetlepels grofgemalen zwarte peper
- (optioneel) 1 eetlepel knoflookpoeder
- (optioneel) 1 eetlepel paprikapoeder (voor extra kleur)

Voor het sprayen:

- 250 ml appelsap of appelciderazijn
 - Eventueel gemengd met 1 el Worcestersaus
-

Benodigdheden

- Kamado BBQ met deflectorstenen / platesetter
 - Kerntemperatuurmeter (liefst 2 sondes)
 - Aluminiumfolie of butcher paper
 - Druipbakje met water
 - Houtchunks (eik, hickory of mesquite – niet natmaken!)
 - Slagerstouw (indien nodig om brisket in model te houden)
-



Voorbereiding (avond ervoor of 1–2 uur van tevoren)

1. Trimmen van de brisket

Snijd overtollig vet weg, maar laat een vetlaag van $\pm 0,5$ cm op de vetkant (fat cap). Verwijder harde vetstukken die niet zullen smelten.

2. Rub aanbrengen

Smeer de brisket in met mosterd als plakmiddel. Bestrooi ruim met de rub (verhouding 50/50 zout/peper, optioneel kruiden).

3. Laten intrekken

Laat minimaal 1 uur intrekken op kamertemperatuur of een nacht in de koelkast (afgedekt).

BBQ Instellen

1. Indirect vuur:

Plaats de platesetter/deflectorstenen.

2. Temperatuur:

Stel je kamado in op **110–120°C (low & slow)**.

3. Hout toevoegen:

Voeg 2–4 chunks rookhout toe aan de gloeiende kolen.

4. Druipbak:

Plaats een bak met water onder de brisket om de luchtvochtigheid op peil te houden.

Bereiding (9–12 uur)

1. Brisket op de BBQ

Leg de brisket met de vetkant naar beneden (beschermst tegen hitte) of omhoog (meer sappigheid) — voorkeur verschilt per pitmaster.

2. Kerntemperatuur bijhouden

Steek een thermometer in het dikste deel (point).

Doel: **eerste fase tot 70–75°C kern**.

3. Sprayen (optioneel)

Na 2–3 uur beginnen met elk uur sprayen (licht bevochtigen tegen uitdrogen).



Inpakken (“Texas Crutch”)

Wanneer: bij $\pm 70\text{--}75^\circ\text{C}$ kern

Waarom: om de “stall” (temperatuurpauze) te overwinnen

- Pak de brisket strak in **butcher paper** (klassiek) of **dubbel aluminiumfolie**.
 - Voeg eventueel een beetje appelsap toe voor stoomvorming.
-

Eindtemperatuur & Rusten

- Doorgaren tot **$88\text{--}96^\circ\text{C}$ kerntemperatuur**
(Let op: prik met een thermometer, hij moet ‘als door boter’ glijden – **probe tenderness** is belangrijker dan temperatuur.)
 - **Rusten:** Laat de brisket minstens **1 tot 2 uur rusten**, ingepakt in folie en handdoek in een koelbox of oven op 60°C .
-

Snijden & Serveren

- Snijd **tegen de draad** in dunne plakken.
 - Let op: het “flat” en “point” gedeelte lopen anders qua draadrichting. Halveer desnoods om de draadrichting te respecteren.
-

Serveer met

- Coleslaw
 - Pickles & uienringen
 - BBQ saus (optioneel)
 - Maïsbrood of brioche
 - Gerookte bonen of aardappelsalade
-

Tips van de pitmaster

- Gebruik een **digitale thermometer met alarm** voor nauwkeurigheid.
- **Niet haasten** – brisket is een marathon, geen sprint.
- **Beef tallow** kun je gebruiken in de wrap voor extra smaak (indien beschikbaar).
- Restjes? Maak burnt ends of brisket chili!