

# '9 TO 1' TEXAS STYLE BRISKET

Neem een grote pan en vul met water. Breng aan de kook en zet daarna op een laag vuur. Zorg dat het water net niet meer kookt [ongeveer 90 °C]. Doe vervolgens het vacuümzakje met de brisket in het water en zet het deksel op de pan. Tegelijkertijd start je met de bereidingswijze van de aardappeltjes [zie hieronder\*]. > Bedoeling is dat alles op hetzelfde moment warm is en geserveerd kan worden. Laat de brisket 20 minuten in het water opwarmen.

\*Verwarm je oven voor op 180°C.

Eenmaal de oven voorverwarmd is, plaats je de aardappeltjes in het aluminium bakje [en zonder het kartonnen dekseltje] gedurende 25 minuutjes in de oven. Roer ze na 15 minuten even om zodat ze allemaal gelijkmatig gaar worden.

5 Minuten na het omroeren van de aardappeltjes haal je de brisket uit het hete water. Terwijl we alles dressereren, laat je de aardappelen nog 5 minuten in de oven verder garen.

Meng in een kom de koolsla met de dressing goed door elkaar zodat je een mooie knapperige koolsalade krijgt. Voeg aan de koolsla eventueel nog zout of peper naar eigen smaak toe.

Schik de brisket op een mooi bord en serveer de frisse zoetzure groentjes, de BBQ-saus en de ranchdressing erbij. Haal de aardappeltjes uit de oven, voeg peper of zout naar smaak toe en doe ze in een voorverwarmde kom. Schenk jezelf er een goed glas wijn of bier bij in.

Enjoy the smoke!

