

Ingrediënten voor 4 personen

4 schoudercarbonades 1,2 dl
sterke koffie 1,2 dl
tomatenketchup 2 eetl. wijnazijn
2 eetl. worcestershire saus 2 eetl.
rode limonadesiroop 2 eetl.
suiker 1 eetl. zoute sojasaus 1
eetl. rode peperbessen 1
gesnipperd uitje

Tijd: > 2 uur
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Schoudercarbonades BBQ

Hulpmiddelen

Grote (koeken)pan Vleestang Barbeque

Vorbereiding

Doe de ingredienten in de pan en breng aan de kook Proef, voeg evt. zout, peper of suiker naar smaak toe Doe de carbonades erbij en kook nog even goed door Laat het vlees, onder af en toe omdraaien, min. twee uur marinieren

Bereidingswijze

Leg de carbonaadjes op de BBQ wanneer de houtskool goed gloeit en niet meer vlamt. Rooster ze gedurende ? 10 min. Besprenkel steeds met de marinade.

Serveertips

Kook de rest van de marinade nog eens goed door, serveer het vlees met deze saus, gekookte krieltjes en een salade met kropsla