

Tequila longhaas met Mexicaanse bonensalsa

👤 6 personen ⌚ 60 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg longhaas
- 150 ml tequila
- Peper en zout
- Limoen
- Verse koriander voor garnering
- **Voor de salsa**
- 200 gr kidneybonen
- 1 rode peper
- 2 tenen knoflook
- 2 lente uitjes
- scheutje tequila
- 3 el hotsauce naar keuze
- Verse koriander

- Benodigdheden:
- Injectiespuit
 - Skillet
 - kern thermometer



1. Verwijder de zeen die tussen de twee spierdelen van de longhaas loopt door er met het mes langs te schrapen.
2. Verwijder overtollig vet en eventuele vliesjes.
3. Vul de injectiespuit met tequila en spuit dit in het vlees. Verdeel het goed over het gehele spierdeel.
4. Steek de BBQ aan met een volledig directe opstelling, op een temperatuur van 220 tot 250 graden.
5. Snijd de peper fijn, verwijder eventueel de zaadjes.
6. Snijd ook de knoflook en lente ui fijn en bak het met een beetje olie even aan in een skillet.
7. Zodra de geuren vrijkomen doe je de kidneybonen ook in de pan en bak je deze even mee.
8. Prak de bonen zodra ze gaar zijn fijn met een vork of lepel.
9. Haal de pan even van het vuur en voeg de tequila toe. Dit kan ook op de BBQ, maar pas op voor steekvlammen!
10. Voeg ook de hotsauce toe, en meng het geheel goed door.
11. Zet de pan terug op het vuur zodat de alcohol eruit kookt.
12. Grill de longhaas boven direct vuur tot een kern temperatuur van 52 - 53 graden.
13. Haal de pan van het vuur als de salsa mooi is ingekookt.
14. Laat de longhaas even rusten en snijd hem dan in 4 gelijke stukken.
15. Snijd de longhaas haaks op de draad in dunne plakjes.
16. maak het vlees af met peper en zout, een beetje limoensap en wat verse koriander.
17. Serveer met de Mexicaanse bonensalsa. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl