

A top-down view of a wooden platter containing two large pieces of BBQ ribs and a thick slice of brisket. The ribs are charred and glazed, while the brisket has a dark, smoky crust and a pinkish interior. A fresh green lettuce leaf is tucked behind the ribs. In the foreground, a corn cob with charred kernels is visible. The background shows more ribs and a wooden cutting board with herbs.

SOUS

Restaurant Runder
BBQ Braai

Restaurant Runder **BBQ Braai**

Menu

Langzaam Gegaarde Spareribs

Pastrami

Gerookte Buikspek

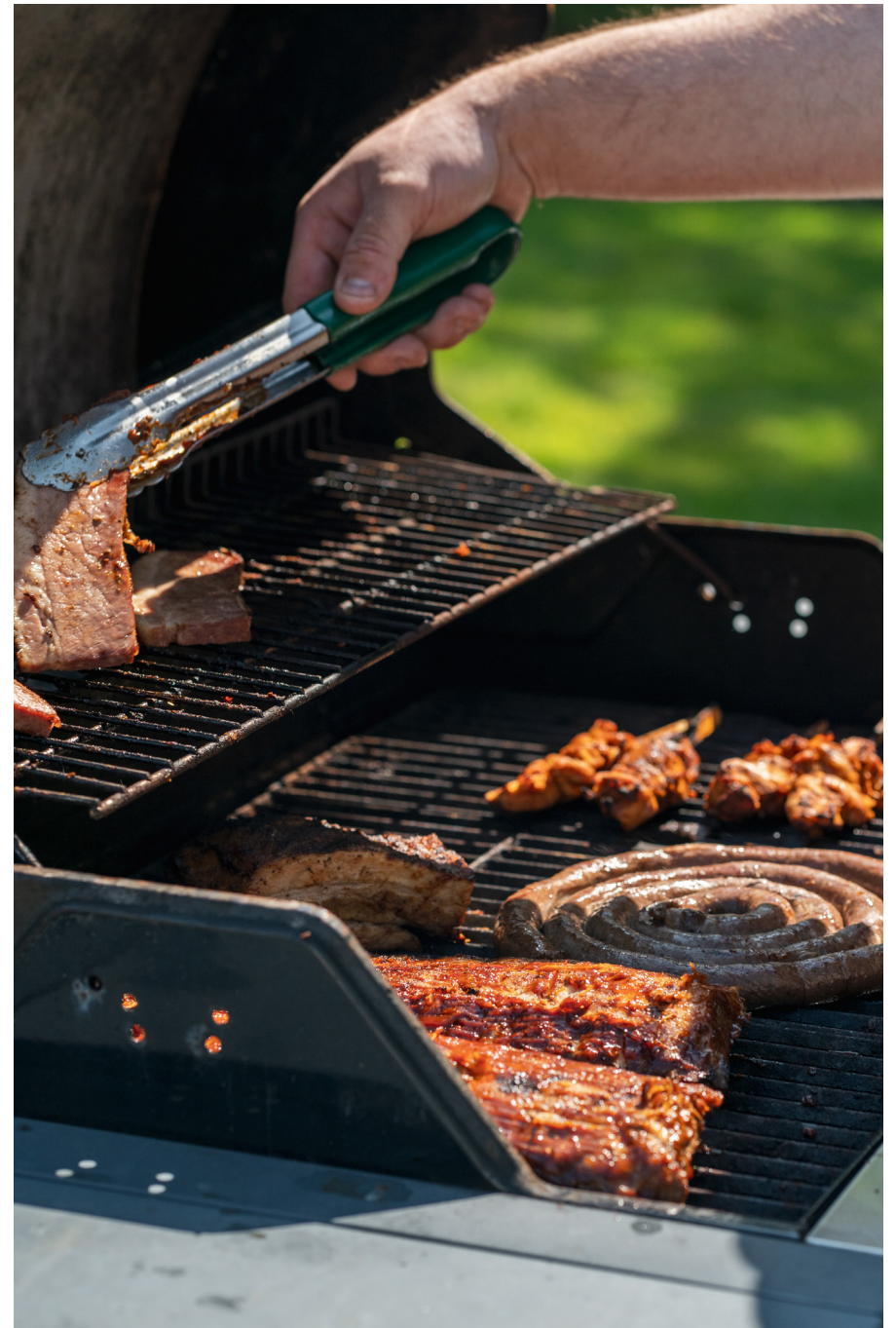
Kippenspiesjes van Appelhout Runder

Zuid-Afrikaans Bilton

Boerewors

Huisgemaakte BBQ-saus

SOUS



Vuur, Rook & Frisse Luch

Een braaifeest wordt zorgvuldig bereid met natuurlijke elementen als vuur, rook en frisse lucht. Helaas vereisen deze processen veel vaardigheid, apparatuur en ervaring en zouden de meeste thuis-koks onmogelijk kunnen repliceren. Daarom hebben we het voor je gedaan. Trakteer uzelf op een stukje Beef Biltong (F) op basis van een traditioneel Zuid-Afrikaans recept.

Breng de sfeer in huis met de
'Endless Summer' playlist



Bereiding

Kook tijd: 30 mins • Benodigdheden: BBQ en 6 borden



1. Zet de Spare Ribs (B) en Gerookte Varkensbuis (G) 10-15 minuten op middelhoog vuur. Draai regelmatig om gelijkmatig te garen. Smeer de Ribs bij het keren in met de huisgemaakte BBQ saus (E). Let op: de genoemde tijden zijn suggesties. Is het vlees eerder klaar of moet het langer mee, dan kan dat door de BBQ komen en dat is geen probleem.



2. Zet na 5 minuten de Pastrami (D) 10 minuten op het vuur. Elke Pastrami is een nacht gepekeld in een aromatische mix van pekeld en kruiden. Vervolgens wordt het gemarineerd in een BBQ rub en 15 uur langzaam gerookt. – Ga na 5 minuten koken van de Pastrami naar stap 3.



3. Voeg, na 5 minuten grillen van de Pastrami, de Boerewors (A), een klassieke Zuid-Afrikaanse worst en Kip Spiesjes (C) toe. Grill deze beide 5 tot 6 minuten. Grill de Boerewors 2 tot 3 minuten aan beide kanten, draai de Kipspiesjes regelmatig om.



4. Alles kan nu geserveerd worden. Breng zeker de zelfgemaakte barbecuesaus naar de eettafel. Deze is heerlijk bij elk stuk vlees. De Boerewors is ook heerlijk op een broodje.



Producten en allergenen

A

Product: Boerewors
Allergenen: Mosterd

B

Product: Langzaam Gegaarde Spareribs
Allergenen: Vrij van allergenen

C

Product: Kippenspiesjes van Appelhout
Allergenen: Vrij van allergenen

D

Product: Pastrami
Allergenen: Mosterd

E

Product: Huisgemaakte BBQ-saus
Allergenen: Vrij van allergenen

F

Product: Runder Zuid-Afrikaanse Biltong
Allergenen: Mosterd, kan sporen bevatten van noten en gluten

G

Product: Gerookte Buikspek
Allergenen: Mosterd



Over Runder

*Zoals ze in Zuid-Afrika zeggen:
“Eet Smaakvol”*

Wesley en Kyle zijn een symfonische clash van twee jonge ondernemende visionairs die de traditionele Zuid-Afrikaanse keuken in hoog tempo op de kaart zetten in Nederland. Dit Zuid-Afrikaanse en Nederlandse duo, gevestigd in Amsterdam, werkt met lokale Nederlandse producten en is een creatieve krachtpatser voor het produceren van traditionele biltong en ander vleeswaren voor de braai- en barbecueomgeving buiten.



Cadeau voor jou, en om weg te geven

Deel code “SOUSLOYAL” met een vriend, en vergeet hem vooral zelf niet te gebruiken om **20% korting** te bemachtigen op je volgende ervaring bij Sous.

Deel je ervaring met ons:

SOUS

 eatsous

 www.eatsous.com