

Burned Ends



Ingrediënten:

- » 1,5 kilo buikspek zonder zwoerd
- » barbecuekruiden voor varkensvlees
- » barbecuesaus
- » 4 el roomboter ongezoeten
- » 4 el lichtbruine basterdsuiker
- » 4 eetlepels maple syrup (of honing)
- » metalen ovenschaal
- » aluminiumfolie
- » 2 blokken of handjes snippers rookhout

Maak je BBQ klaar voor indirect barbecueën op 125-130 °C. Dus niet op direct vuur, maar d.m.v. tussen plaatsen van een metalen / keramische plaat.

Snij losse stukjes van het buikspek af om hem mooi vierkant te maken. Snijd de buik daarna in blokken van 4-5 centimeter.

Bestrooi de blokjes buikspek aan alle kanten met de kruiden, zorg dat de kruiden aan alle kanten van de dobbels zitten.

Voeg het rookhout toe aan de kolen en leg de blokjes op het rek / rooster. Na 2,5 tot 3 uur mogen de buikspekblokjes uit de BBQ.

Doe de buikspekblokjes in een metalen ovenschaal of aluminiumbak. Verdeel nu de basterdsuiker, maple syrup en roomboter over de blokjes en zet de schaal op de BBQ. Dek af met aluminiumfolie. Sluit de BBQ weer met het deksel en laat deze gesloten voor 2 uur.

Na 2 uur haal je de bak uit de BBQ en doe je de "pork belly burned ends" in een schone bak. Doe barbecuesaus in de bak en rol de blokjes er doorheen. Het moet genoeg saus zijn om ze aan alle kanten te bedekken. Zet de bak terug in de BBQ (niet afdekken dit keer). Als de saus is gekaramelliseerd, zijn de burned ends klaar. Afhankelijk van je saus zal dat zo'n 20-30 minuten duren.

Serveer je pork belly burned ends als snack met een prikkertje erin. Ook op een broodje zijn ze heerlijk met wat augurk, een zilveruitje en wat barbecuesaus.

