RECEPT

BURNT ENDS VAN BUIKSPEK VAN DE SMOKER

Blokjes buikspek met een donkere, kruidige korst, die op je tong smelten en kleven van de zoete lak. Je rookt ze eerst open, gaart ze daarna afgedekt in boter en honing, en lakt ze op het einde met BBQ-saus. Een hapje dat nooit lang op de plank blijft liggen.



INGREDIËNTEN

Voor 6 personen

Bak- en gaartijden gelden voor de originele hoeveelheid.

- 1,5 kg buikspek zonder zwoerd, ongepekeld en ongekruid, uit één plaat van circa 4 cm dik
- 1 el gele mosterd
- 2 el lichtbruine basterdsuiker voor de rub
- 1 el gerookt paprikapoeder
- 2 tl fijn zout
- 1 tl grof gemalen zwarte peper
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- 60 g ongezouten roomboter
- 40 g vloeibare honing
- 40 g lichtbruine basterdsuiker voor de pan
- 150 ml BBQ-saus op tomatenbasis

BURNT ENDS VAN BUIKSPEK MAKEN

1. Dep het buikspek droog en snijd harde randjes en losse stukjes weg.
2. Snijd het spek in gelijke blokjes van circa 3 cm, zodat ze even snel garen.
3. Meng de suiker, het paprikapoeder, het zout, de peper, het knoflookpoeder en het uienpoeder voor de rub.
4. Wrijf de blokjes in met een flinterdun laagje mosterd.
5. Bestrooi de blokjes rondom met de rub en laat ze 20 minuten gekoeld rusten, tot de rub vochtig wordt.
6. Richt de smoker in voor indirect garen op 135 °C, met een bakje heet water bij het vlees.
7. Leg het appel- of kersenhout bij de kolen en wacht tot de rook dun en blauw is.
8. Leg de blokjes met wat ruimte ertussen op een rooster buiten de directe hitte.
9. Rook ze circa 2,5 uur met gesloten deksel, tot ze mahoniebruin zijn en de rub niet meer plakt.
10. Zet de blokjes dicht tegen elkaar in een aluminium schaal.
11. Verdeel de boter in klontjes over het spek, strooi de suiker erover en trek er strepen honing over.
12. Dek de schaal strak af met aluminiumfolie en zet ze terug op 135 °C.
13. Gaar het spek afgedekt circa 1 tot 1,5 uur, tot een prikker zonder weerstand in een blokje glijdt.
14. Haal de folie eraf, giet het meeste vet uit de schaal en schep de BBQ-saus door de blokjes.
15. Laat de schaal open nog circa 15 tot 20 minuten op 135 °C staan, tot de saus glanst en kleeft.
16. Laat de burnt ends 5 minuten rusten en serveer ze met cocktailprikkers.