

# Duroc Porkchops met whiskyboter

👤 6 personen    ⌚ 30 minuten

## Ingredienten & benodigdheden

- 6 Duroc racks
- The Rubclub Burnout rub
- 100 gr. roomboter
- 50 gr. bruine basterdsuiker
- Whisky
- Sauspan en kwastje
- Kernthermometer



## Bereiding

1. Steek je BBQ aan en breng naar een temperatuur van 130 tot 150 graden, half direct, half indirect.
2. Dep de Duroc racks droog met keukenpapier, hoe droger ze zijn, hoe mooier de korst wordt tijdens het grillen.
3. Bestrooi de racks rondom met de Burnout rub, of je favoriete rub voor varkensvlees. De saus is relatief zoet, dus een hartige of pittige rub werkt in dit geval het beste.
4. Indien je de botjes mooi wilt houden, kun je ze inpakken met een stukje aluminiumfolie.
5. Leg de racks indirect op de BBQ en laat ze garen tot een kerntemperatuur van 40 graden.
6. Doe ondertussen de ingrediënten voor de whiskeyboter in een sauspannetje en laat dit boven direct vuur smelten. Roer het goed door en laat het niet te lang staan om verbranden te voorkomen.
7. Zodra de porkchops 40 graden in de kern zijn grill je ze af boven het directe vuur.
8. Wanneer de porkchops boven het vuur liggen bestrijk je ze direct met een laag van je whiskyboter.
9. De whiskeyboter bevat veel suiker, dus draai de porkchops iedere 15 á 20 seconden om verbranden tegen te gaan.
10. Iedere keer dat je de porkchops draait lak je ze in met een laagje whiskeyboter, als het te hard lijkt te gaan kun je de porkchops weer in de indirecte zone leggen.
11. Zodra ze 52 tot 54 graden in de kern zijn, haal je ze van de BBQ en laat je ze rusten.
12. Giet het restant van de whiskyboter over de porkchops.
13. Snijd ze in mooie dunne plakjes en genieten maar. Ook heerlijk om van het bot te eten! Eet smakelijk.



Bekijk alle receptvideo's  
op ons YouTube kanaal

 KOLENBOERTJE

[www.kolenboertje.nl](http://www.kolenboertje.nl)