

Hot Honey Burnt Ends

👤 8 personen

🕒 4 uur

🔥🔥🔥🔥 Beginner

Ingredienten & benodigdheden

- 2 kg. buikspek zonder zwoerd
- The Rub Club Burnout
- 1 rode peper (voor garnering)
- Voor de Hot Honey glaze
 - 150 ml. honing
 - 4 el. hot sauce
 - 3 el. ongezouten roomboter
 - 2 tl. gerookte paprikapoeder
 - 1.5 tl. knoflookpoeder
 - 1.5 tl. chilivlokken
- Rook chunks kers of appel
- Gietijzeren sauspan
- Aluminium bak
- aluminiumfolie



Bereiding

1. Steek je BBQ aan en breng naar een temperatuur van 110 graden met een volledig indirecte opstelling.
2. Snijd het vlees in blokjes van 3 bij 3 cm. Indien je een stuk buikspek met zwoerd hebt, snijd je die er eerst vanaf.
3. Bestrooi het vlees royaal aan alle kanten met de rub, laat dit 15 minuten intrekken.
4. Zodra de BBQ op temperatuur is voeg je een aantal rookchunks toe.
5. Leg het vlees op het BBQ rooster en laat het gedurende 2.5 tot 3 uur lang roken en garen.
6. Zodra ze mooi gekleurd zijn en de rook goed hebben opgepakt haal je het vlees van de BBQ en doe je het in een aluminium bak.
7. Laat de BBQ temperatuur nu oplopen tot 150 graden.
8. Zet een sauspan in de BBQ en voeg de ingrediënten voor de hot honey glaze toe.
9. Laat dit al roerend opwarmen, maar niet koken.
10. Zodra de saus warm is giet je het over de burnt ends en meng je alles goed door elkaar, zodat elk blokje een mooie laag saus heeft.
11. Dek de bak af met aluminiumfolie en zet deze terug in de BBQ voor 30 tot 60 minuten, afhankelijk van hoe gaar je burnt ends al zijn.
12. Haal dan de folie van de bak en laat de burnt ends nog een half uurtje onafgedekt op de BBQ staan, zodat de glaze goed kan karameliseren.
13. Haal de burnt ends van de BBQ en garneer met een fijngesneden rode peper of bijvoorbeeld wat plakjes augurk.
14. Heerlijk bij de borrel! Eet smakelijk.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl