

Buikspek met appelcider glaze

👤 6 personen

🕒 2.5 uur



Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg buikspek zonder zwoerd
- Onbewerkt zeezout
- Voor de appelcider glaze;
- 200 ml appelcider
- 100 ml appelcider azijn
- 100 gr bruine suiker
- 2 el mosterd

Benodigdheden

- Vleesmes of uitbeenmes
- Gietijzeren sauspannetje
- kernthermometer
- BBQ tang
- Saus kwast

Snijd de vetlaag van het buikspek in met een ruitjespatroon en bestrooi aan beide kanten met zout.

Meng voor de glaze alle ingrediënten in het pannetje en meng het goed door met een garde tot dat alle klontjes weg zijn.

Steek de BBQ aan en maak hem volledig indirect op een temperatuur van 150 graden. Optioneel kun je nog een blokje appel- of kersenhout toevoegen voor extra rooksmaak.

Leg het buikspek op de BBQ en zet het pannetje ernaast.

Na een uur is de saus mooi ingedikt, roer het nog een keer goed door met de garde begin dan met het inlakken van het buikspek. Herhaal dit elke 5 á 10 minuten tot dat er een mooie goudbruine karamellaag / glaze ontstaat.

Blijf dit herhalen tot dat het buikspek een kerntemperatuur van 75 graden heeft bereikt.

Haal het vlees van de BBQ en laat het 5 minuten rusten.

Snijd het vlees in dunne plakjes en eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

