

Knapperige Chicharrones met home-made guacamole

👤 6 personen

🕒 2 uur

🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg Buikspek met zwoerd
- 2 liter Ossewit, lardo of plantaardig vet om in te frituren
- Voor het kruidenmengsel:
- 4 Laurierblaadjes
- 15 Zwarte peperkorrels
- 1 el zout
- 6 Tenen knoflook
- 2 Rode uien

Voor de Guacamole:

- 4 Acocado's
- 2 Rijpe tomaten
- 1 Rode ui
- 2 el verse koriander
- Sap van 2 limoenen
- 1 tl zout
- 1 tl peper

Benodigdheden

- Dutch Oven
- Vijzel
- Rookchunk appel
- Bedraadde kernthermometer

1. Snijd het buikspek in de lengte in plakken van ongeveer 3 cm dik. Zeker niet te dun.
2. Doe de peperkorrels in de vijzel en maal ze fijn. Snijd de overige ingrediënten fijn en voeg ze toe aan de vijzel.
3. Maal alles in de vijzel tot het een pasta-achtige structuur heeft.
4. Bestrijk de plakken buikspek aan beide kanten met het kruidenmengsel.
5. Steek de BBQ aan, volledig indirect op 120 graden.
6. Zodra de BBQ op temperatuur is voeg je de rook chunk toe en leg je het vlees op de BBQ.
7. Laat het buikspek voor 1 uur op de BBQ liggen zodat het kan garen en de rooksmaken goed opneemt.
8. Maak ondertussen de guacamole; Snijd de avocado's, de ui, de tomaten en de koriander fijn en meng het in een kom.
9. Pers de knoflook erbij en voeg het peper, zout en limoensap toe en meng het tot de gewenste substantie.
10. Na een uur haal je het buikspek van de BBQ en maak je de BBQ volledig direct op een temperatuur van 160 graden.
11. Zet een Dutch Oven met de gewenste vetstof boven het vuur en laat dit opwarmen tot 160 graden. Voeg de bedraadde probe van de thermometer toe voor een nauwkeurige en veilig meting.
12. LET OP: Frituren boven open vuur kan gevaarlijk zijn, doe de deksel van de BBQ altijd voorzichtig open om een steekvlam te voorkomen. Zorg ook dat je ten alle tijden de deksel van de Dutch Oven bij de hand hebt, mocht de vlam in de pan slaan.
13. Haal het kruidenmengsel van het vlees, dit zou anders verbranden in de hete olie.
14. Frituur de chicharrones per twee, zodat de olie niet te snel afkoelt.
15. Bak de chicharrones goudbruin tot dat het zwoerd begint te bubbelen. Dit betekent dat je een mega knapperig resultaat hebt!
16. Serveer de chicharrones met je zelfgemaakte guacamole dip, eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl