

Ribfinger sandwich met hot honey en kimchi van de BBQ

👤 4 personen

🕒 1.5 uur



Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

Voor de sandwich:

- 1 kg ribfingers
- The Rub Club Beehave rub
- Brioche of desem bollen
- Zoetzure augurken
- Kimchi
- Kewpie mayonaise

Voor de Hot honey glaze:

- 100 ml honing
- 2 el ongezouten roomboter
- 2 el appelciderazijn
- 1.5 el hotsauce (wij gebruiken Frank's Red Hot)
- 1 el chiliflakes

Benodigdheden:

- BBQ, volledig indirect op 130 graden.
- Appelhout rookchunks
- Gietijzeren skillet
- Gietijzeren sausspannetje

- Bestrooi de ribfingers royaal met de Beehave rub van The Rub Club en laat dit 15 minuten intrekken.
- Steek de BBQ aan en maak 'm volledig indirect op 130 graden.
- Voeg 1 á 2 appel rookchunks toe en leg de ribfingers op het rooster. Laat ze langzaam garen tot zo'n 70 graden in de kern.
- Als de ribfingers op temperatuur zijn haal je ze van de BBQ en maak je de BBQ volledig direct.
- Meng alle ingrediënten voor de hot honey glaze in een sausspannetje en zet deze boven direct vuur. Laat het voor ongeveer de helft inkoken.
- Doe de ribfingers in een grote skillet en giet de hot honey glaze eroverheen. Meng goed door en zet terug op de BBQ.
- Bak de ribfingers nog zo'n 10 minuten, blijf roeren zodat ze niet aanbakken en de glaze mooi sticky wordt.
- Beleg de broodjes met kimchi, een flinke lading ribfingers, een paar plakjes augurk en kewpie mayonaise.
- Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl