

Burnt ends van buikspek van de BBQ.

👤 6 personen

🕒 3.5 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

- 1 kg buikspek zonder zwoerd
- Mosterd (bindmiddel)

Dry rub:

- 4 el bruine suiker
- 2 el zoete gerookte paprikapoeder
- 2 tl knoflookpoeder
- 2 tl uienpoeder
- 1 tl chilivlokken
- peper en zout naar smaak

Benodigdheden:

- BBQ, volledig indirect 120 graden
- Rook chunks kersenhout
- RVS bak of aluminium schaal
- Aluminiumfolie

Voor de glaze

- 150 gr roomboter
- 4 el honing
- 2 el bruine suiker
- 200 ml BBQ saus



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl

- Snijd het buikspek in blokken van 3 bij 3 cm.
- Doe ze in een bak een wrijf in met mosterd.
- Meng de ingrediënten voor de dry rub en bestrooi de blokjes rondom.
- Laat de rub 30 min. intrekken en steek je BBQ aan.
- Voeg rookhout toe en maak de BBQ indirect op 120 graden.
- Rook en gaar de burnt ends indirect voor een uur, tot ze een goudbruine korst hebben.
- De de burnt ends in een bak met de ingrediënten voor de glaze en dek af met folie.
- Gaar nog een uur door, tot de burnt ends boterzacht zijn.
- Haal het laatste kwartier de folie eraf, zodat de glaze goed indikt.
- Serveer warm met bijvoorbeeld wat augurk, of op een lekker broodje.

