

Buikspek met gegrilde sambal en ananas

(Tip: begin met het buikspek: deze kun je, als hij klaar is, heel lang warm houden, goed ingepakt in bijvoorbeeld een koelbox. Maak de andere 'onderdelen' op je gemak: ook koud zijn deze erg lekker. Gril alleen de garnalen echt op het laatste moment, vlak voor je de bordjes op gaat maken).

Wat heb je nodig?

1 buikspek van ca. 1 á 1 ½ kg, zonder huid
zeezout en versgemalen peper
bbq rub/kruiden
knoflookpuree (potje)
teriyaki-saus

Voor erbij:

1 verse ananas

paar radijsjes

handvol garnalen (gepeld)

Rijst

sushi-azijn

zwarte sesamzaadjes

groene asperges

groene sesamzaadjes (met wasabi)

mayonaise

tube wasabipasta

Voor de wasabi-crunch:

zakje wasabibollen (supermarkt)

gebakken uitjes

potje geroosterde sesamzaadjes

teriyaki-saus

nori vellen

Voor de sambal:

2 paprika's

1 ui

3 rode pepers

optioneel: beetje (bruine) suiker en/of zoete chilisaus

Wat moet je doen?

Voor het vlees:

Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 150 a 160 graden.

Snijd het vet van het buikspek ruitgewijs in en bestrijk rondom met knoflookpuree.

Bestrooi het vlees dan geheel met de bbq-rub/kruiden en masseer alles goed in het vlees.

Gaar het buikspek ca. 2 ½ uur, met de vetkant naar boven, op indirecte wijze en gesloten deksel tot een kerntemperatuur van minimaal 77 graden.

Voor de sambal:

Pof de ui en de paprika's ca. 5 minuten rechtstreeks in het houtskool tot ze zwartgeblakerd zijn
Laat afkoelen en verwijder de zwarte schillen en zaadlijsten
Grill de rode pepers op directe wijze en snijd in stukken
Pureer deze ingrediënten, met het sap, een scheut olijfolie en wat peper en zout in een blender of keukenmachine tot een sambalsaus.
(voeg eventueel wat suiker of zoete chilisaus toe als je de saus te scherp vindt)

Voor de 'wasabi-crunch':

Verkrummel een half zakje wasabi-bollen (b.v. in een theedoek platslaan met een deegroller)
Roer hier 3 eetlepels gedroogde, gebakken uitjes door
Knip 1 norivel in hele kleine stukjes en roer met 3 el. gebakken uitjes en 1 el. sesamzaadjes door elkaar.

Voor de wasabi-mayonaise:

Roer 1 el. wasabipasta door 4 el. mayonaise (naar smaak).

Voor de bijgerechten:

Schil de ananas en snijd de 'ogen' zoveel mogelijk weg en verwijder de kern.
Snijd de ananas in plakken van ca. 1 cm. dik en bestrijk beide zijden met olijfolie.
Grill de plakken ananas tot ze gekaramelliseerd zijn en zet apart.

Marineer de garnalen in 2 el. van de sambalsaus, 1 el. knoflookpuree en wat grof gemalen peper, zeezout en wat olijfolie.

Snijd de radijsjes in hele dunne plakjes en zet apart.

Breek de houtelige onderkant van de groene asperges, bestrijk ze met olijfolie en grill ze direct tot ze beetbaar zijn.

Bestrijk weer met olijfolie en strooi er wat groene sesamzaadjes over en zet apart.

Kook de rijst volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking, roer er een scheut sushi-azijn door en bestrooi met wat zwarte sesamzaadjes. Doe in een kommetje en zet apart.

Als het buikspek een kerntemperatuur heeft van minstens 70 graden: haal van de barbecue, verpak in aluminiumfolie en laat rusten.

Verhit ondertussen de barbecue tot zeer heet.

Afmaken:

Snijd het spek op een plank in plakjes, lak deze af met wat terryaki-saus en bestrooi ruim met de wasabi-crunch.

Snijd de gegrilde ananasplakken in stukjes of mooie repen.

Gril de garnalen ca. 1 ½ minuut op hoge temperatuur.

Maak dan het bord op met plakjes buikspek, bolletje rijst, toefjes wasabimayonaise, plakjes radijs, asperges, gegrilde garnalen en ananas en schep hier en daar wat sambalsaus erover en ertussen.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

