

# Gevulde varkensfilet met gegrilde bleekselderij

## Wat heb je nodig?

- 1 varkensfilet (in het filmpje gebruikt Ralph een stuk van 1,8 kg)
- 2 handjesvol geraspte belegen kaas (of welke kaas je maar lekker vindt)
- barbecue-saus (kies gewoon je favoriete)
- 2 'chunks'/blokjes eikenhouten singlemalt whiskeyhout (vraag Ralph!)
- langwerpige plakjes ontbijtspek of bacon
- 1 (of 2, wat je wilt) stroks bleekselderij, goed gewassen

Voor de rub:

- 2 el. paprikapoeder
- 1 el. witte peper
- 1 ½ knoflookpoeder
- 1 ½ el. kerriepoeder
- 2 el. zout
- 1 volle el. bruine suiker
- 1 tl. chilivlokken

## Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan, richt in voor een indirecte bereiding en zorg voor een temperatuur van ca. 165 a 170 graden.

Leg de plakjes spek op een siliconen matje (of slagersfolie) en maak er, door de plakjes 'om en om' te leggen, een vlechtwerk van zodat je een 'rechthoek' van spek krijgt, groot genoeg om over je filet te kunnen leggen.

Leg hier je vlees op.

Maak, in de lengte, drie snedes in het vlees (snijd niet helemaal door).

Meng alle ingrediënten voor de rub goed door elkaar en bestrooi hiermee het vlees (zorg dat de rub ook in de snedes terechtkomt en vergeet de achterkant en 'kop z'n kanten' niet!)

Vul dan de snedes met geraspte kaas en giet hier barbecuesaus overheen.

Klap het 'matje' van spek over je filet en druk wat aan zodat het vlees bedekt is met spek.

Leg de chunks whiskeyvatenhout in de gloeiende kolen.

Steek een kernthermometer horizontaal in je vlees en leg de filet op de barbecue.

Sluit het deksel en gaar in ca. .minuten tot een kerntemperatuur van 71 graden.

(dit duurt 2 tot 2,5 uur of langer, afhankelijk van weers- en andere omstandigheden)

Haal het vlees van de barbecue om te rusten en richt dan je barbecue in om direct én indirect te kunnen grillen. (het indirecte deel is om, als eea te hard gaat, een veilige hittezone te hebben).

Schil de bleekselderij-stengels met een dunschiller om de draden te verwijderen en bestrijk ze met olijfolie.

Bestrooi met peper en zout en grill ze op een temperatuur van ca. 210 graden in ca. 6 minuten tot de groente enigszins zacht is.

Snijd ondertussen het gevulde vlees in plakken, leg de gegrilde selderijstengelsj op een bord of schaal en serveer met de gevulde varkensfilet en eventueel nog wat extra barbecuesaus.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)