

## Gedeconstrueerde 'snert' van de BGE

NB: laat je niet ontmoedigen: je kunt alle 'onderdelen' een dag van te voren maken en goed afgedekt (gekoeld) bewaren.

Warm dan vlak voor serveren de puree, het vlees en de groenten gewoon even op!

### Wat heb je nodig?

Handjevol appelhoutsnipper, 10 min. geweekt in koud water

Stukje buikspek

Spareribs (2 ribbetjes pp)

½ rookworst

paar plakjes bacon (bv 2 pp)

¼ deel van knolselderij

1 prei

1 oranje wortel

1 paarse wortel

1 zakje doperwten (diepvries)

1 grote aardappel

paar stengels bleekselderij

sushi-azijn

olijfolie

½ liter water en 1 blokje kippenbouillon

versgemalen zwarte peper

fleur de sel

eventueel affila-cresh (ter garnering)

### Wat moet je doen?

Steek je BGE aan en zorg voor een temperatuur van ca. 200 graden.

Richt je barbecue zodanig in dat je een direct en indirect barbecuegedeelte hebt.

Snijd het vet van een stukje buikspek (bv ter grootte van een tompouce) kruislings in en bestrooi het vlees met peper en zout.

Verwijder het vlies aan de achterzijde van de sparerib en snijd het vlees per twee ribben in stukken. (Ralph legt 2 ribbetjes pp op een bord). Bestrooi met peper en zout

Bak de plakjes bacon aan beide zijden direct tot ze bruin zijn en laat afkoelen op keukenpapier.

Maal de plakjes, als ze knapperig zijn, tot een poeder in een blender en zet apart.

Strooi de houtsnippers op je barbecue en leg de spareribs en het buikspek op je barbecue.

Gaar het vlees indirect in ca. 40/50 minuten op een temperatuur van ca. 200 graden.

Haal van de barbecue, wikkel in aluminiumfolie en zet apart.

Doe een handvol diepvriesdoperwten op een plat schaalje en zet bij het vlees in je barbecue.

'Gaar' deze ca. 30 minuten mee tot ze uitgedroogd zijn, laat even liggen op keukenpapier en maal dan tot poeder in een blender. Zet apart.

Verhit ½ liter water in een pannetje en los er 1 kippenbouillonblokje in op.

Schrap de wortels en schil de knolselderij. Snijd in even dikke plakjes en kook de groente in de kippenbouillon beetgaar. Schep uit de bouillon en zet apart.

Schil de aardappels flinterdun en rol op. Blancheer even 1 ½ minuut in de bouillon en schep eruit.

Kook de rest van de doperwtten gaar in de bouillon en houd 1 eetlepel vol erwtjes apart (garnering).

Doe de rest in een blender met een klein scheutje olijfolie en draai tot een smeùige puree (voeg eventueel wat bouillon toe als de puree te dik is. Wrijf, voor een zijdezachte structuur, de doperwttenpuree eventueel nog door een fijne zeef). Zet apart.

Drapeer de aardappelschil over buisjes zoals in het filmpje (met koperbuis of om en om gelegde vorken/lepels gaat het ook!).

Bestrijk met wat olijfolie, bestrooi met zout en gaar in de barbecue (indirect) tot de 'chips' goudbruin zijn. Bestrooi met het baconpoeder. Zet apart.

Schil de stengels bleekselderij, snijd in kleine stukjes en doe in een bakje.

Overgiet met wat sushi-azijn en zet apart.

Was de prei en snijd in stukken van ca. 5 cm en gril deze op het hete deel van je barbecue tot ze zacht is. (draai regelmatig om)

Gril de plakken knolselderij tot er mooie strepen op staan, Bestrijk met wat olijfolie, bestrooi met wat fleur de sel en snijd in mooie vormpjes. Zet apart.

Snijd de rookworst schuin in plakjes van ca. ½ cm en gril er mooie strepen op.

Maak een bord op met achtereenvolgens:

-(een streep van) toefjes doperwttenpuree

-stukjes wortel, knolselderij en prei

-bleekselderij uit zoetzuur

-2 spareribs, stukjes buikspek en plakjes worst

-hele doperwtjes

-aardappelchipjes

-doperwttenpoeder

-afilla-cresh

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

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

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