

ZUURKOOL MET SPEK 'ANDERS'

Wat heb je nodig?

- cederhouten plankje(s) (van 'Koken op hout')
- buikspek zonder zwoerd
- knoflookpuree
- appels
- zakje zuurkool
- appelstroop
- scheut sojasaus
- handjevol rozijnen
- bosuitje, in ringetjes gesneden
- eventueel granaatappelpitjes
- grof zeezout

Wat moet je doen?

Portioneer het spek, snijd de vetlaag ruitsgewijs in en bestrooi ruimschoots met zout. Smeer het spek in met knoflookpuree en kruid met een rub (bv Pork Powder van Don Marco's). Leg het spek op de cederhouten plankjes en plaats deze direct op een hete barbecue tot de plankjes gaan smeulen.

Verplaats ze daarna naar een indirecte plaats op de barbecue en gaar met gesloten deksel in ca. 50 minuten tot een kerntemperatuur van ongeveer 77 graden. Draai het spek gedurende de gaartijd een keer om.

Was de appels en hol ze uit met een meloenboortje maar laat de bodem 'heel'.

Meng een handvol rozijntjes door de zuurkool en vul de appels met dit mengsel.

Druk dit goed aan en top af met een eetlepel appelstroop.

Plaats de appels indirect op het warmhoudrooster (hoog) van je barbecue en gaar de appels in ca. 15 á 20 minuten tot ze zacht zijn.

Doe voor de glaze een bodempje donker bier in een pannetje.

Voeg hier een scheut sojasaus en 1 eetlepel appelstroop aan toe en laat inkoken.

Haal de pan van het vuur en roer er meteen nog een eetlepel appelstroop door.

Haal het spek van de barbecue, schep er wat appelstroopsaus over en bestrooi met ringetjes bosui.

Plaats de plankjes op een bord of schaal en zet er een appeltje bij en strooi eventueel wat granaatappelpitjes over het gerecht. (Het voegt écht wat toe die pitjes... gewoon erbij doen!!)

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl