

Opa's Buikspek



Ingrediënten

- 1 Kg Buikspek met zwoerd
Opa's spicy pork rub (recept elders)
zeezout
Appelazijn of chinese wijnazijn
Cola (elk merk voldoet)
Opa's spicy bbq saus (recept elders)
* eventueel kan een standaard bbq saus worden gebruikt

opa's bbq en meer

Bereiding

1. Ontbeen het buikspek als dat niet gedaan is door uw slager
2. Snijd het zwoerd kruislings in met een scherp mes tot een diepte van ongeveer ½ cm
3. Masseer het buikspek goed in met de kruidenmix en doe géén kruiden op het zwoerd, houdt dit droog en schoon
4. Leg het spek, met het zwoerd naar boven, op een stuk aluminiumfolie en maak hiervan een schaalte om het buikspek heen, laat het zwoerd vrij.
5. Dep het zwoerd droog en bedek het met een laagje zout
6. Plaats het geheel nu minimaal 6 uur in de koelkast of laat het een nacht liggen voor de volgende dag, doe er een ovenschaal of iets anders onder tegen het lekken
7. Haal het spek uit de koelkast en droog het zwoerd goed af en laat eventueel vocht, dat zich in het aluminiumfolie heeft verzameld, weglopen
8. Steek nu de kamado of de barbecue aan (indirecte warmte) en regel de temperatuur in op 125 graden celcius
9. Plaats een ovenschaal onder het rooster tegen het druipen van het smeltvet, dit om eventuele ontvlaming (flares) te voorkomen waardoor het spek zal verbranden
10. Bestrijk het zwoerd met de azijn, laat het even intrekken strooi er wat zout op en dep het weer droog, herhaal dit een paar keer, wrijf het zout en de azijn goed tussen de kiertjes en wees niet bang voor teveel zout omdat het meeste er weer af zal druipen samen met het vet
11. Wrijf het zwoerd nu goed droog en strooi een laatste keer heel dun en gelijkmatig wat zout op het zwoerd
12. Gaar het buikspek nu voor ongeveer 3 tot 4 uur in de kamado of de barbecue en doe een laag cola in de ovenschaal, vul aan met water na het eerste uur.
13. Tijdens het laatste half uur moet de temperatuur op 200 tot 250 graden worden gebracht voor een knapperige korst, of zet het spek even onder de grill vlak voor het uitserveren, snijd snel en serveer direct om te voorkomen dat de korst zacht en rubberig wordt.

Informatie

Vorbereiding	30 min	Marineren	6 uur
Bereiding	3 tot 4 uur		
Temperatuur	125 graden		