

# Tomahawk van varken met sjalotjes en appel

## Wat heb je nodig?

1 'tomahawk' van varken (tomapork)  
2 handenvol hooi  
400 gr. sjalotjes  
3 friszoete appels (bv. Pink Gala)  
kaneel  
snuf cayennepeper

### Voor de rub:

1 tl. venkelzaad  
1 el. grof zeezout  
½ tl. korianderzaad  
½ tl. paprikapoeder  
1 el. grove zwarte peper  
1 el. donkere basterdsuiker  
snuf kaneel

### Voor de laksaus:

500 ml. appelsap  
4 el. appelazijn  
1 el. appelstroop  
1 el. honing  
2 el. donkere basterdsuiker  
stukje citroenschil

### Voor de glühwein:

500 ml. rode wijn  
1 steranijs  
2 kruidnagels  
2 kaneelstokjes  
1 el. suiker  
2 stukjes sinaasappelschil  
1 stukje citroenschil

### Voor de glühweinsaus:

100 ml. glühwein (zoals bovenstaand, of kant en klaar)  
1,5 dl. witte balsamico-azijn  
50 ml. honing  
1 takje tijm  
1 laurierblaadje

## Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en zorg voor een heet (en direct) deel en minder heet (indirect) deel.

-doe voor de glühwein alle ingrediënten in een pan en laat trekken (niet koken). Doe door een zeef

-rooster de sjalotjes op het directe deel van je barbecue tot ze zacht zijn (steeds draaien!)

-verwarm voor de saus 100 ml. glühwein al roerend met de rest van de ingrediënten in een pan.

-verwijder de schil van de sjalotjes en doe bij de glühweinsaus

-breng even aan de kook en houd daarna warm.

-maak de rub door alle ingrediënten in een vijzel fijn te wrijven en goed door elkaar te roeren

-snijd het vlees tussen de botten door tot 'steaks' van ca. 3 cm. dik en bestrijk met olie

-rub het vlees aan alle kanten en grill de steaks 2 á 3 minuten per kant op het directe deel van je bbq

-verplaats ze daarna naar het minder hete deel van je bbq en leg het hooi op de 'directe' plek

-sluit het deksel en gaar de steaks verder tot een kerntemperatuur van 63 graden. Laat rusten.

-maak de laksaus door alle ingrediënten, behalve de honing, samen in een pan in te koken tot 1/3 deel. Roer er dan de honing door

-snijd de appels in plakjes van ca. ½ cm. dik (verwijder eventuele pitten/klokhuis)

-bestrijk met wat olijfolie en strooi er wat kaneel over

-gril de plakken appel, direct, tot ze warm en zacht zijn, haal ze van de bbq en strooi er een snufje cayennepeper over

-bestrijk het vlees ruimschoots met de laksaus en snijd eventueel in plakjes

Serveer met de sjalotjes, gegrilde appelplakjes en glühweinsaus en nog wat aflaksaus

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok