

Oerhammetjes met kersensaus

Wat heb je nodig?

3 á 4 oerhammetjes (gepekeld of pekel ze zelf gedurende een nacht)

1 pot kersen (zonder pit)

Dyjon mosterd

(barbecue) rub of kruiden

flesje rosébier (of Kriek)

375 ml. ketchup

3 el. bruine suiker

honing

1 el. sojasaus

worcestershiresaus

tabasco

Paar handen vol hooi

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan, met in het midden een indirecte zone

Zorg voor een temperatuur van ca. 100 á 125 graden

Verwijder van het vlees de pezen, silverskin en overtollig vet

Smeer het vlees aan alle kanten ruim in met mosterd en bestrooi rondom met je barbecue-rub.

Giet $\frac{3}{4}$ van het flesje bier in een bak en plaats deze in het midden van je bbq, onder je rooster.

Leg de hammetjes hierboven, zodat ze indirect kunnen garen met gesloten deksel.

(tot een kerntemperatuur van 72 graden)

Doe ca. de helft van de kersen met een beetje van het sap in een blender en pureer fijn.

Verwarm dit in een pannetje met de bruine suiker, ketchup, $\frac{1}{2}$ el. mosterd en de rest van het bier.

Roer er een scheut honing, sojasaus en worcestershiresaus door en breng op smaak met wat druppels tabasco.

Laat koken tot de saus wat stroperig is.

Gooi halverwege de garingstijd het hooi op het houtskool en sluit het deksel van de bbq weer.

Haal de hammetjes bij een kerntemperatuur van 72 gr. van de bbq en leg ze op aluminiumfolie.

Verhoog de temperatuur van je barbecue naar 185 gr.

Leg op elk hammetje een flinke klont boter en 1 el. van de kersensaus en pak goed in.

Leg de vleespakketjes nog ca. 20 minuten terug op de barbecue.

Pak de pakketjes dan uit, lak het vlees met de kersensaus en leg ze nog even, zonder folie, ca.

4 minuten terug op de barbecue.

Haal ze er dan af en lak voor een laatste keer met de saus.

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok