Spies van gegrilde kippenlevers met fruit en balsamico-glaze

Wat heb je nodig?
kippenlevers
verse kleine pruimen, zonder pit
pot abrikozen op sap
plakken bacon
robuust brood
olijfolie
(grof) zeezout
versgemalen zwarte peper
150 ml. balsamico-azijn + extra in spuitflesje
1 el. bruine suiker
stukje verse gember (ter grootte van een halve duim, geschild en geraspt)
little gems
<u>Voor de rub:</u>
½ el. gemberpoeder
½ el. knoflookpoeder
½ el. uienpoeder
1 tl. Italiaanse kruiden
½ tl. zout

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan (ca. 220 graden) en zorg voor een directe en indirecte hittezone
2. Meng de ingrediënten voor de rub
3. Spoel de kippenlevers af, dep ze droog en bestrooi het vlees met de rub. Bestrijk met olijfolie
4. Rijg aan (metalen) spies: abrikoosje, bacon (opgevouwen), kippenlevertje, verse pruim etc.
5. Gril de spies ca. 5 min. op het directe deel van je bbq en draai regelmatig
6. Besproei af en toe met de balsamico uit een spuitflesje
7. Snijd de little gems doormidden, gril de sla 2 minuten per kant en bestrijk de snijkanten met olijfolie
8. Snijd het brood in dobbelstenen, bestrijk met olijfolie en gril tot ze mooi bruin en knapperig zijn
9. Strooi er wat grof zeezout over
10. Verplaats de spiesen naar het minder hete deel van je bbq (indirect) en gril nog ca. 2 minuten verder met gesloten deksel tot het vlees gaar is
11. Doe ondertussen de balsamico in een pannetje met de suiker en verse gember
12. Kook dit een beetje in en leg er wat verse pruimpjes en abrikoosjes in (gehalveerd of in partjes)
13. Beleg een bord met stukken/blaadjes gegrilde sla en verdeel hierover het vlees en fruit van de spies
14. Lak dit af met de balsamicoglazuur en top af met de croutons
15. Breng eventueel op smaak met nog wat peper en zeezout

Ik zeg: "Maken die hap!”
Ralph de Kok

NB: Ralph heeft in eerste instantie het brood aan de spies meegeregen, maar het geeft een beter resultaat als je de croutons apart grilt. Vandaar dat dit recept iets afwijkt van zijn YouTube-filmpje