

Buikspek met stampot zuurkool en kersensaus

Wat heb je nodig? (voor ca. 4 personen)

1 kg. buikspek, zonder zwoerd

Dijon mosterd

½ pakje zuurkool

2 grote aardappelen (kruimig), geschild en in gelijke stukken gesneden

2 á 3 grote uien, in ringen gesneden

stukje verse gember (½ duim), geschild en in plakjes gesneden (ca. 6 stuks)

5 jeneverbessen

½ handjevol rozijntjes

takje verse tijm

boter

1 pot kersen op sap

2 el. bruine suiker

flinke scheut Cherry Almond- azijn (Oil & Vinegar) of witte wijn azijn

maizena

voor de rub:

2 el. Ralphs Goeie Dingen All Purpose

2 el. bruine suiker

¼ rode peper, in dunne ringetjes gesneden

versgemalen zwarte peper

snufzout

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 130/140 graden
2. Meng alle ingrediënten voor de rub door elkaar
3. Bestrijk het vlees aan alle kanten met mosterd en bestrooi met de rub
4. Leg het vlees op een cederhouten plankje en leg (direct) op je barbecuerooster
5. Kook de aardappelen gaar en knijp door een pers. Roer er flink wat klonten boter door tot je een smeùige puree hebt (met hete melk kan ook, voor een 'light'-variant). Breng de puree op smaak met wat zout en peper en houd warm.
6. Verwarm wat boter in een skillet en bak hierin de zuurkool met de jeneverbessen, gember, en rozijntjes een paar minuten aan en roer door de aardappelpuree
7. Haal het plankje met buikspek van de barbecue bij een kerntemperatuur van ca. 38 graden. Leg het vlees even apart en schep de zuurkoolstampot op het cederhouten plankje
8. Leg het vlees hier weer bovenop en plaats het cederhouten plankje terug op de barbecue
9. Gaar het buikspek door tot een kerntemperatuur van ca. 80 graden (of meer)
10. Verwarm wat boter en olijfolie in een skillet en bak de uien langzaam tot ze goudbruin zijn
11. Bak op het laatst wat verse tijm mee. Doe de uien in een schaal/kom en houd warm.
12. Doe de inhoud van de pot kersen op sap in een pannetje, maar houd 15/20 kersen apart
13. Roer er 2 el. bruine suiker en de azijn door en laat ca. 10 minuten inkoken

14. Pureer met een staafmixer helemaal glad en roer een papje van wat maizena met wat water
15. Zet het pannetje terug op het vuur en bind, met het maizenapapje, tot een dikke saus
16. Haal het vlees met de stampot van de bbq en verdeel over de borden
17. Lepel hier wat kersensaus over en schep de gebakken uien erop
18. Garneer met de achtergehouden kersen

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok