

Schichtfleisch uit de Dutch Oven

Wat heb je nodig?

1,5 kg. procureur (varkensnek, Meat Lovers)
flink stuk katenspek of bacon
1 ½ rode paprika
1 ½ groene paprika
1 ½ grote witte ui
2 á 3 grote aardappelen, gewassen
lange plakjes ontbijtspek (zoveel als nodig om ruim de zijkanten van je DO te bekleden)
grove mosterd
bbq saus (welke je maar lekker vindt)

Voor de rub:

4 el. Goeie Dingen All Purpose
1 el. bruine suiker
2 tl. cayennepeper
snuf zout

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 150 graden
2. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten
3. Gooi een blokje eikenhout op de gloeiende kooltjes en rook de paprikahelften ca. 5 minuten
4. Snijd dan in kleinere stukken van 1 ½ cm. dik
5. Verhoog de bbqtemperatuur nu naar ca. 165/170 graden
6. Roer alle ingrediënten voor de rub goed door elkaar
7. Snijd de procureur in plakken van 1 ½ cm dik en bestrijk aan alle kanten met mosterd. Strooi er dan de rub overheen
8. Snijd het stuk katenspek (of bacon), de ui en de aardappelen in plakken van 1 cm dik
9. Bekleed de Dutch Oven aan de zijkanten met de lange plakjes spek en laat deels over de rand hangen
10. Leg een paar aardappelplakken op de bodem van de pan
11. Vul de pan verder met plakken aardappel, ui, spek en paprika door ze rechtop, om en om, in de pan te zetten
12. Druppel er wat bbq saus overheen en vouw de overhangende plakken spek over de vulling
13. Zet de pan, eerst direct, op de bbq en gaar na 10 minuten indirect verder, gedurende 3 á 4 uur

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

