

# McRib met whiskey BBQ saus

## Wat heb je nodig?

400 gr. Iberico varkensfilet (bv. Meatlovers)

50 gr. gerookt spek

50 gr. vetspek

witte puntjes (brood)

olijfolie

jalapeno-azijn

zakje koolmix (rauwkost van rode en witte kool, ui en wortel)

handjevol ingelegde rode ui (check de link in deze video als je dit zelf wilt maken!)

potje augurken

2 el. mayonaise

2 el. 'The Sauce' (bestel online bij [www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl))

## Voor de saus:

250 ml. ketchup

3 el. Limburgse mosterd

1 el. knoflookpoeder

1 el. paprikapoeder

1 el. jalapeno-azijn (Oil & Vinegar)

2 el. bruine suiker

½ el. versgemalen zwarte peper

flinke scheut Jack Daniels Honey Bourbon Whisky

## Wat moet je doen?

1. Steek bbq aan en zorg voor een temperatuur van ca. 200 graden
2. Verhit de ingrediënten voor de saus in een pannetje en roer tot de suiker gesmolten en de alcohol uit de bourbon verdampt is. Zet apart.
3. Doe de rauwkost in een kom en giet er een flinke scheut augurkenvocht over (uit het potje)
4. Hak ca. 5 augurken heel fijn en roer deze, met een snuf zout, The Sauce en de mayonaise door de 'coleslaw)
5. Snijd de varkensfilet en spek in blokjes en maal tot gehakt in de molen/keukenmachine
6. Kneed even door en vorm er langwerpige 'burgers' van (zodat ze op de broodjes gaan passen)
7. Leg ze op een met olijfolie ingevet bordje of plateautje. Duw er (met b.v. de achterkant van een lepel/vork) een patroontje in
8. Verlaag de temperatuur van de bbq tot gr.en leg er een platesetter in, zodat je indirect kunt bereiden, op een temperatuur van ca. 150/160 graden
9. Gril met gesloten deksel de Iberico ca. 20/25 minuten en lak ze halverwege af met de BBQ-saus

10. Draai het vlees, als de saus zich een beetje heeft gehecht, om en herhaal aan de andere zijde
11. Gaar het vlees tot een kerntemperatuur tussen de 59 en 64 graden en haal van de bbq
12. Snijd de witte puntjes horizontaal doormidden en gril ze aan beide snijkanten knapperig
13. Bestrijk met de BBQsaus en schep er wat coleslaw op
14. Leg er de Iberico'burger op' en een beetje ingelegde rode ui en schep er nog wat saus over
15. Dek af met de bovenste helft van het broodje

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok