

Ribfingers gerookt, gegrild en gestoofd (op z'n Aziatisch)

Wat heb je nodig?

400 gr. (Iberico)ribfingers (The Meatlovers)

flinke scheut Chinese rijstazijn

flinke scheut mirin

flinke scheut zoute sojasaus

eventueel een klein scheutje ketjap

eventueel een klein scheutje sake

2 el. bruine suiker

1 el. maizena

eventueel sesamzaadjes

Voor de bouillon:

½ liter water

1 kippenbouillonblokje

½ sjalotje, in ½ ringetjes gesneden

gember, ter grootte van een ½ duim, in dunne plakjes gesneden

1 lente-uitje, in ringetjes gesneden

4 tenen knoflook, in dunne plakjes gesneden

½ rode peper, in ringetjes gesneden

Voor de rub:

1 tl. zwarte peper

1,5 tl. zout

1,5 el. bruine suiker

1 el. paprikapoeder

1 el. gemberpoeder

1 el. knoflookpoeder

½ tl. chiliflakes

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 130 graden
2. Plaats aan één kant van je bbq een halve 'platesetter' met daarop een 'druipschaaltje' voor vetopvang en daarboven het rooster
3. Plaats aan de andere kant de 'fire pot'. Als je die niet hebt zet dan een Dutch oven op de andere helft van je rooster zónder platesetter: voor een directe en indirecte bereiding dus
4. Meng alle ingrediënten voor de rub door elkaar
5. Snijd de lange stukken van de ribfingers indien nodig één à twee keer door en bestrooi rondom met de rub (houd ca. 2 el. rub over)
6. Leg de ribfingers op het rooster boven de platesetter (indirect) en strooi appelhoutsnippers op je gloeiende kolen (rook ze op deze manier ca. 30/40 minuten), met gesloten bbq-deksel
7. Doe ondertussen alle ingrediënten voor de bouillon in de 'fire pot' (of Dutch oven) en roer tot het bouillonblokje is opgelost, doe het deksel op de 'fire pot' (of Dutch oven) en sluit je bbq-deksel

8. Als je ribbetjes een kerntemperatuur hebben van ca. 75 graden: zorg op dat moment dat de bouillon in je 'fire pot' (of Dutch Oven) naar het 'indirecte' deel van je bbq verhuist en leg de ribbetjes op het deksel van de 'fire pot' (of een plancha) en verplaats deze naar het 'directe' deel van je bbq, zodat het vet uit kan bakken (sluit je bbq-deksel)
9. Laat ca. 2-3 minuten uitbakken, waarbij je de ribbetjes af en toe draait en gooi ze dan in de bouillon
10. Voeg hier de rijstazijn, mirin, sojasaus (ketjap, sake) en bruine suiker aan toe (je ribbetjes staan nu net onder)
11. Laat eerst even al roerend de boel wat inkoken en dan ca. 30/45 minuten, met deksel van pan én bbq gesloten, stoven
12. Voeg er nu de overgebleven rub aan toe, roer door en schep de ribben uit de pan in een schaal
13. Maak een papje van de maïzena met een klein beetje water, roer dit door de overgebleven bouillon en laat pruttelen tot de saus indikt
14. Schep deze saus over je ribbetjes en garneer het geheel eventueel met nog wat ringetjes rode peper, sesamzaadjes en lente-ui
15. Lekker met witte rijst!

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok