



BABI PANGANG VAN DE BBQ

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Nederland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 12 uur marineren + 5 uur bereiden

Ingrediënten:

- **1 kilo buikspek (zonder zwoerd)**
- **400 gram Atjar**

Ingrediënten Dry Rub:

- **1 el donkere basterdsuiker**
- **2 el 5-spice poeder**
- **1½ el paprikapoeder**
- **1½ el knoflookgranulaat**
- **1 el gemberpoeder**
- **1½ tl gemalen komijn**
- **1 tl gemalen zeezout**
- **2 tl versgemalen zwarte peper**

Ingrediënten Laksaus:

- **3 el sweet chilisaus**
- **2 el ketjap manis**
- **1 el donkere basterdsuiker**

Ingrediënten Saus:

- **1 ui, zeer fijngesnipperd**

- **2 tenen knoflook, uitgeperst**
- **3 el tomatenketchup**
- **1 el sambal oelek**
- **1 el donkere basterdsuiker**
- **3 el sweet chilisaus**
- **3 cm verse gember, geraspt**
- **4 el water**
- **1 el maizena**
- **70 gram tomatenpuree (klein blikje)**
- **1 el zonnebloemolie**

Bereiding dry-rub (dag 1):

- Meng alle ingrediënten voor de dry-rub door elkaar.
- Dep het stuk buikspek goed droog met wat keukenpapier en verwijder onregelmatigheden.
- Leg het vlees met de vetzijde omhoog op een snijplank.
- Snijd met een zeer scherp mes kruislings een ruitpatroon in het vet. pas op dat je niet in het vlees snijdt.
- Bestrooi het vlees rondom met de dry-rub en wrijf het goed in, zodat alles rondom bedekt is.
- Doe het vlees in een ruime ziplock zak (of trek hem vacuüm) en plaats hem een nachtje in de koelkast.

Bereiding laksaus (dag 1):

- Verwarm alle ingrediënten voor de laksaus in een steelpannetje op middelmatig vuur tot de suiker is opgelost.
- Laat de saus afkoelen en zet afgedekt in de koelkast tot nader gebruik.

Bereiding buikspek & saus (Dag 2):

- Richt je BBQ in voor indirect grillen op 120°C.
- Haal het buikspek uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Steek een kernthermometer in het dikste gedeelte van het vlees.
- Leg het buikspek met de vetzijde naar boven op het rooster en sluit de deksel.
- Gaar het buikspek naar een kerntemperatuur van zo'n 74°C. Dit kan wel zo'n 3 - 4 uur duren.
- Verhit ondertussen voor de saus 1 eetlepel zonnebloemolie in een steelpannetje op laag vuur.
- Voeg de gesnipperde ui toe en laat deze 3 - 4 minuten zachtjes fruiten tot ze glazig zijn.
- Voeg de knoflook toe en laat deze 1 minuut mee fruiten.
- Voeg de tomatenpuree toe en laat deze 2 minuten mee fruiten, zodat deze ontzuurd.
- Voeg nu 3 eetlepels tomatenketchup, 1 eetlepel sambal oelek, 1 eetlepel donkere basterd suiker, 3 eetlepels chilisaus, 3 eetlepels water en de geraspte gember toe.
- Laat het geel 2 minuten zachtjes pruttelen.
- Meng 1 eetlepel water met 1 eetlepel maizena en roer dit door de saus.
- Als de saus begint in te dikken, haal je hem van het vuur en laat je hem iets afkoelen.
- Als het vlees een kerntemperatuur van 74°C heeft bereikt, bestrijk je hem rondom met de laksaus.
- Laat het vlees nog 15 minuten met gesloten deksel garen.
- Verwijder nu het vlees van de BBQ en zet even apart.
- Bouw je BBQ nu om naar direct grillen op een temperatuur van 180°C.
- Zodra de BBQ op temperatuur is leg je het vlees met de vetzijde weer omhoog op het rooster.
- Grill het vlees 2 - 3 minuten.

- Draai het vlees om, zodat de vetzijde nu onderop ligt, en grill nog eens 2 - 3 minuten. Kijk uit voor te veel vlammen.
- Haal het vlees van de BBQ en laat het op een snijplank zo'n 8 - 10 minuten rusten.
- Snijd het vlees in plakken van ongeveer 5 mm.
- Giet de atjar in een vergiet en laat het meeste vocht weglopen.
- Verdeel de atjar over een ruime schaal en leg de plakken buikspek er dakpansgewijs boven op.
- Lepel wat saus over het vlees en geef de rest van de saus er apart bij.
- Heerlijk met witte rijst en wat kroepoek.

Eetsmakelijk!

01-07-2025