



BURNT ENDS MET ANANAS-PEPPERRELISH

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Jamaica

Gang: Fingerfood / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 5 uur

Ingrediënten buikspek:

- 1200 gram varkensbuik
- 3 el olijfolie
- 4 el BBQ-rub

Ingrediënten glaze:

- 110 ml [Jamaican BBQ-saus](#)
- 50 ml donker bier
- 100 gram vloeibare honing
- 1 tl kaneel
- 1 tl gemalen piment
- 3 cm verse gember, geraspt
- 3 el boter

Ingrediënten pork spray:

- 100 ml [Passion4Food Pork BBQ Spray](#)

Ingrediënten ananas-pepperrelish:

- 1 verse, rijpe ananas
- 4–6 Scotch Bonnet- (of Habanero-) pepers, zaadlijsten verwijderd en fijngesneden
- 2 el olijfolie
- 1 rode ui, fijn gesnipperd
- 1 el pimentbolletjes
- 2 stuks steranijs
- 1 tl korianderzaad
- 1 el rietsuiker
- 200 ml appelciderazijn
- 2 el maïzena
- fijn zeezout, naar smaak
- versgemalen zwarte peper, naar smaak

Extra benodigdheden:

- **5 appelhout chunks**
- **skillet (gietijzeren pan)**
- **dik aluminiumfolie**

Bereiding:

- Richt de BBQ in voor indirect grillen op 130 °C.
- Snijd de varkensbuik in blokjes van ongeveer 4 × 4 cm
- Bestrijk de blokjes buikspek licht met olijfolie en bestrooi ze vervolgens rijkelijk met de rub.
- Wanneer de BBQ een temperatuur van 130 °C heeft bereikt, leg je het rookhout in de BBQ: één chunk in het midden op het vuur en de rest verdeeld richting de buitenste zijde. Zo zorg je voor een continue rookontwikkeling tijdens de rooktijd.
- De temperatuur zal nu iets dalen naar ongeveer 120 °C. Deze temperatuur houd je aan.
- Leg de blokjes buikspek op het rooster aan de indirecte zijde van de BBQ en sluit de deksel.
- Rook het buikspek gedurende ongeveer 2½ uur en bestuif het vlees om de 40 minuten met de Passion4Food Pork BBQ Spray. Dit voorkomt uitdrogen en geeft een heerlijke twist.
- Schil ondertussen de ananas en snijd deze in plakken van ongeveer 1 cm dik.
- Leg de ananas bij het buikspek op het rooster en laat deze 1 uur meeroken.
- Haal de ananas na een uur, wanneer deze zacht is, van de BBQ en snijd de plakken in kleine blokjes.
- Verwarm in een koekenpan 2 eetlepels olijfolie op middelhoog vuur en voeg de fijngesneden pepers, rode ui, pimentbolletjes, steranijs en het korianderzaad toe.
- Fruit het geheel tot de ui glazig is.
- Voeg de rietsuiker toe en laat deze smelten en karamelliseren.
- Blus af met de appelpiderazijn en breng het geheel aan de kook.
- Voeg de ananasblokjes toe en breng alles opnieuw aan de kook.
- Meng 2 eetlepels maïzena met 4 eetlepels water en voeg dit al roerend toe aan de relish.
- Breng op smaak met zout en peper en zet apart.
- Meng ondertussen in een skillet alle ingrediënten voor de glaze.
- Zet de skillet het laatste half uur van de rooktijd in de BBQ, zodat deze goed op temperatuur kan komen en een mooie rookmaak krijgt.
- Wanneer de buikspekblokjes 2½ uur zijn gerookt en een mooie rookbruine kleur hebben, roer je ze door de saus in de skillet.
- Dek de skillet af met aluminiumfolie en laat het geheel nog ongeveer anderhalf uur garen.
- Haal na deze tijd de vleesblokjes uit de saus en leg ze opnieuw op het rooster.
- Laat ze nog 15 minuten garen, zodat de saus mooi kan indikken en aan het vlees hecht.
- Het vlees is gaar wanneer je er met een satéprikker in prikt en je weinig, maar nog wel lichte weerstand voelt.
- Serveer de burnt ends met de lauwwarme ananas-pepperrelish.

Have a nice meal!

15-12-2025