



PORCO AL CARIBE

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst:

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 8 personen

Tijd: 3 uur marineren + 70 minuten bereiden + 15 minuten wachten

Ingrediënten:

- **1 varkensribstuk (± 1500 gram)**
- **1 el grof zeezout**
- **1 el donkerbruine basterdsuiker**
- **3 - 4 el donkere rum**
- **½ el grof gemalen zwarte peperkorrels**
- **2 takjes rozemarijn**
- **3 tenen knoflook. gesnipperd**
- **8 zoete aardappels (large)**
- **2 el ongezouten boter**

Extra benodigdheden:

- **vleesthermometer**
- **aluminiumfolie**

Vorbereiding:

- Snijd de vetkap van het ribstuk kruislings in met een ruitpatroon. Pas op dat je niet in het vlees snijdt.
- Meng 1 eetlepel zeezout met 1 eetlepel donkerbruine basterdsuiker en ½ eetlepel grof gemalen zwaarte peperkorrels.
- Giet 3 - 4 eetlepel donkere rum bij het zoutmengsel en roer door elkaar.
- Smeer het vlees rondom in met de marinade en zet 3 uur afgedekt in de koelkast.

Bereiding:

- Richt je BBQ met zones: 1 zone met houtskool en de andere zone zonder houtskool. Plaats het rooster boven beide zones. Creëer een indirecte hitte van $\pm 150^{\circ}\text{C}$ met een gesloten deksel.
- Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn en hak deze fijn.
- Was de zoete aardappelen, droog goed af en besmeer ze met een beetje olijfolie.
- Leg elke aardappel op een dubbel vel aluminiumfolie.
- Bestrooi de aardappelen met de rozemarijn, zout en knoflook en vouw de folie er strak omheen.
- Leg het vlees met de vetkap omhoog op het rooster boven het indirecte gedeelte van de BBQ.
- Leg de zoete aardappelen op het rooster boven het directe gedeelte van de BBQ.
- Sluit de deksel van de BBQ.
- Verplaats de aardappelen na een half uur naar het indirecte gedeelte.
- Laat het vlees ongeveer een uur indirect garen totdat deze een kerntemperatuur van $\pm 66^{\circ}\text{C}$.
- Verwijder het vlees en leg deze op een schone snijplank. Dek af met een stuk aluminiumfolie en laat 15 minuten rusten.
- Haal terwijl het vlees nog even rust de zoete aardappelen van de BBQ en pak ze uit de folie.
- Leg ze in een schaal en druk ze met een vork een beetje plat.
- Verdeel de boter in kleine blokjes over de aardappelen, zodat deze heerlijk smeug over de aardappelen smelten.
- Serveer de varkensrack met de zoete aardappelen.

Eetsmakelijk!

02-07-2025