



## **SWINEAPPLE**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: USA**

**Gang: Fingerfood**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 25 minuten bereiden + 3,5 uur op de BBQ**

### **Ingrediënten:**

- **1 lange sparerib (hele rack)**
- **2 el bruine suiker**
- **1 tl cayennepeper**
- **2 tl gerookt paprikapoeder**
- **3 tl knoflookgranulaat**
- **2 tl uiengranulaat**
- **2 tl chilipoeder**
- **3 tl zout**
- **2 tl zwarte peper**
- **1 ananas**
- **Bourbon BBQ-saus**
- **2 lente-uien, in dunne ringen**
- **4 gram koriander, grof gehakt**
- **stevige houten prikkers**
- **extra brede aluminiumfolie**

## **Bereiding:**

- Je begint met het op temperatuur brengen van de BBQ. Stel deze in op indirect grillen op 135°C en zorg voor een stabiele, gelijkmatige hitte.
- Verwijder het zilvervlies aan de binnenzijde van de sparerib. Dit zorgt voor een betere bite en een mooiere opname van de rub.
- Meng vervolgens alle ingrediënten voor de rub: bruine suiker, cayennepeper, gerookt paprikapoeder, knoflookgranulaat, uiengranulaat, chilipoeder, zout en zwarte peper. Wrijf de sparerib rondom royaal in zodat het vlees volledig bedekt is met de kruiden.
- Schil de ananas, maar laat de kroon zitten. Smeer de ananas rondom in met Bourbon BBQ-saus zodat de smaak alvast in het fruit kan trekken.
- Leg een groot stuk extra brede aluminiumfolie op je werkblad en plaats de ananas er rechtop in het midden op.
- Vouw de sparerib om de ananas heen zodat deze volledig wordt ingepakt. Zet alles stevig vast met houten prikkers zodat het geheel mooi in vorm blijft.
- Wikkel de Swineapple vervolgens strak in de aluminiumfolie, tot ongeveer halverwege de kroon.
- Zet het geheel rechtop in een druipschaal en plaats het op de BBQ.
- Laat de Swineapple 3,5 uur garen op 135°C. In deze fase gaart alles langzaam in eigen sappen en vetten; door de folie blijft het geheel sappig en vindt er geen echte karamellisatie plaats.
- Haal de Swineapple van de BBQ en vang de vrijgekomen sappen op in een kom.
- Snijd de kroon van de ananas en plaats deze rechtop in het midden van een serveerschaal.
- Snijd de sparerib in losse ribben en de ananas in grove stukken.
- Verdeel alles rondom de ananskroon en lepel de warme sappen eroverheen.
- Werk af met lente-ui en koriander.
- Serveer direct.

*Have a nice meal!*