



Smoked Maple Bourbon Pig Shots

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: USA

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: ± 2 uur

Ingrediënten Pig Shots:

- 1 varkensvlees-kielbasa à 450 gram (te vervangen door 2 grove rookworsten)
- 6 plakken dik gesneden spek, doormidden gesneden
- 1 blok roomkaas, zacht gemaakt
- 60 gram geraspte cheddarkaas
- 1 el zoete BBQ-kruiden
- 2 jalapeño's, dun gesneden
- extra BBQ-kruiden als topping
- tandenstokers

Ingrediënten Esdoorn-Bourbonglazuur:

- 2 els boter
- 60 ml bourbon
- 240 ml ahornsiroop
- 1 eetlepel zoete BBQ-rub

Ingrediënten rookhout:

- Hickory- of appelhoutblokken

Bereiding:

Stap 1 — Basis voorbereiden: kielbasa en spek

- Haal de kielbasa uit de verpakking en leg hem op een stevige snijplank. Snijd de worst met een scherp mes in plakken van ongeveer 1,5 cm dik. Werk zo gelijkmatig mogelijk; gelijke stukken garen en roken mooier tegelijk. Uit een standaard kielbasa haal je doorgaans zo'n twaalf plakken.
- Snijd zes plakken dikgesneden spek doormidden. Dat kan in de lengte of in de breedte — zolang elk stuk lang genoeg is om rond een plak kielbasa te wikkelen met een lichte overlap. Dikker spek is hier echt de beste keuze: het vormt stevige "cupjes", geeft meer smaak en blijft sappig tijdens het roken. Dun spek wordt snel te krokant en kan scheuren.
- Wikkel een halve plak spek rond de buitenrand van een kielbasaplak. Laat het spek iets boven de worst uitsteken zodat er een klein bakje ontstaat. Laat de uiteinden aan de buitenkant overlappen; zo blijft de vorm het mooist behouden.
- Zet het spek vast met een tandenstoker door beide overlappende uiteinden te steken. Plaats de tandenstoker horizontaal of licht schuin, zodat de opening bovenin vrij blijft om straks te vullen.
- Herhaal dit tot alle plakjes kielbasa zijn omwikkeld. Zet ze rechtop op een schaal of rooster.

Stap 2 — Romige cheddarvulling maken

- Haal de roomkaas minstens 30 minuten vooraf uit de koelkast zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Zachte roomkaas mengt soepel; koude roomkaas geeft klontjes.
- Doe de roomkaas in een mengkom en voeg de geraspte cheddarkaas en de zoete BBQ-rub toe. Een zoete rub werkt hier het mooist: de jalapeño zorgt straks voor pit, terwijl de maple-bourbonglazuur diepte en warmte geeft. De smaken vullen elkaar aan zonder te concurreren.
- Meng alles met een vork of lepel tot een glad, homogeen mengsel. De cheddar moet volledig opgenomen zijn en de rub gelijkmatig verdeeld. Het resultaat is een romige vulling met een warme, licht oranje tint.
- De textuur moet stevig smeerbaar zijn.
Is het mengsel te stijf? Laat het nog even op temperatuur komen.
Is het te zacht? Zet het 10–15 minuten in de koelkast.
De ideale consistentie is die van een dikke frosting: vormvast, maar makkelijk te verwerken.

Stap 3 — Vullen en afwerken

- Schep de roomkaasvulling in elk spekbekertje. Vul tot net aan de rand — niet erboven. Te vol betekent overlopen; te weinig betekent te weinig romigheid. De verhouding vlees, spek en vulling moet in balans zijn.
- Druk de vulling zachtjes aan met de bolle kant van een lepel om luchtballen te verwijderen. Zo blijft alles mooi op zijn plek tijdens het roken.
- Snijd de jalapeño's in dunne plakjes. Laat de zaadjes zitten voor extra pit of verwijder ze voor een mildere smaak.
- Leg op elke gevulde pig shot een plakje jalapeño en druk het licht in de roomkaas zodat het goed hecht.
- Bestrooi het geheel met een kleine snuf extra BBQ-rub voor extra aroma en een mooie afwerking.

Stap 4 — Roken

- Verwarm de smoker voor op 125 °C.
- Voeg rookhout toe:
- Hickory geeft een krachtige, hartige rooksmaak die perfect past bij varkensvlees
- Appelhout is milder en lichtzoet, prachtig in combinatie met de esdoorn-bourbonglazuur
- Leg de pig shots op het rooster met voldoende ruimte ertussen zodat de rook vrij kan circuleren. Sluit het deksel en laat ze 45 minuten ongestoord roken. Houd de temperatuur stabiel; te vaak openen kost warmte en verlengt de bereiding.
- Na 45 minuten begint het spek te garen en steviger te worden. Controleer vervolgens elke 10–15 minuten.
- Je zoekt:
 - spek met krokante randen
 - borrelende, gesmolten kaas
 - volledig doorgewarmde kielbasa
- Totale rooktijd: 60–75 minuten, afhankelijk van spekdikte en gewenste krockantheid.

Stap 5 — Esdoorn-bourbonglazuur

- Terwijl het vlees rookt, maak je de glazuur.
- Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur en voeg voorzichtig de bourbon toe. Een korte vlam kan ontstaan; dat is normaal en dooft snel.
- Voeg de ahornsirop en de zoete BBQ-rub toe en roer tot een glad mengsel. Gebruik échte ahornsirop — geen pannenkoekensiroop — voor een diepe, natuurlijke smaak.
- Breng zachtjes aan de kook en laat 8–10 minuten inkoken. Roer af en toe. De saus dikt in tot een stroperige glazuur die aan de achterkant van een lepel blijft hangen.
- Te dik? Een eetlepel water toevoegen. Te dun? Nog even laten inkoken.
- Houd warm tot gebruik.

Stap 6 — Glazuren en rusten

- Wanneer het spek bijna gaar is (na ongeveer 50–65 minuten), bestrijk je de pig shots royaal met de warme glazuur. Gebruik een siliconenkwast en neem alles mee: spek, worst en vulling. Wees niet zuinig — dit is de smaakmaker.
- Plaats ze terug in de smoker voor nog 10 minuten. De suikers karamelliseren en vormen een glanzende, plakkerige laklaag. Let goed op dat de glazuur niet verbrandt.
- Ze zijn klaar wanneer:
 - het spek stevig en krokant is
 - de kaas borrelt
 - alles door en door heet is
- Haal ze voorzichtig van de smoker en laat 5–10 minuten rusten. De vulling wordt iets steviger en de glazuur krijgt zijn perfecte kleeflaag.
- Serveer warm.