



SPEK LOW AND SLOW

COLESLAW

Ingrediënten:

Coleslaw

- 1 halve chinese kool fijngesneden
- 1 julienne wortel fijngesneden
- 2 lente uitjes gesneden
- 1 el Japanse mayonaise (kewpie)
- 1 el Japanse rijstazijn
- 1 tl miso
- 1 el Mirin
- Aziatische kruiden - EldurApi

Spek

- Spek zonder zwoert 400 gr
- EldurApi Meat Marinade
- EldurApi BBQ Herbs

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 110/120°C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de multilevel lift in de Kamado. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats het hitteschild op het laagste level en het rooster op het hoogste level.

Maak kleine snedes in de vetlaag van het spek. Vervolgens pak je de vleesmarinade van EldurApi en smeer je het spek in, deze marinade beschermd het vlees tegen uitdroging. Daarna kruid je het spek met een ruime hoeveelheid EldurApi BBQ kruiden.

Vervolgens maak je op het rooster in de Kamado een bedje van rozemarijn en leg je het stuk spek hier bovenop. Het spek laat je garen voor ongeveer 4 à 5 uur. Voeg hierbij ook om het kwartier via de woodchipper wat rode-wijn-vat-snipppers toe voor een subtiele rooksmaak.

Voor de coleslaw voeg je de Chinese kool, wortelen en lente uitjes samen in een kom. Daarna voeg je de miso, EldurApi

Benodigheden:

hitteschild
multilevel lift
woodchipper

Kamado set up:

directe hitte

Aziatische kruiden, kewpie mayonaise, mirin en rijstazijn toe.

Meng het geheel goed samen en laat de salade voor enkele uren in de koelkast staan.

Na 4 à 5 uur haal je het spek van de Kamado en snijd je deze in plakken. Serveer het spek met de coleslaw. Eet smakelijk!