

Buikspek lolly's met crispy bacon en honing

👤 6 personen ⌚ 4.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 kg Buikspek zonder zwoerd- Funky Ouma African Rub- 20 Plakken spek (voor het omwikkelen)- 5 á 10 Plakken spek (om knapperig op te bakken)- Je favoriete BBQ saus- Honing | Benodigdheden <ul style="list-style-type: none">- Appelhout rookchunks- kwastje- Houten spiezen- Skillet |
|---|--|



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

1. Indien je buikspek met zwoerd hebt, begin je met het verwijderen van het zwoerd en eventueel overtollig vet.
2. Snijd het buikspek in plakken van ongeveer 10cm lang en 4cm breed.
3. Rijg de plakken buikspek aan de houten spiezen om een soort lolly te maken.
4. Tip: Leg de houten spiezen een uurtje van te voren in een bak water om te voorkomen dat ze verbanden in de BBQ.
5. Bestrooi de buikspek lolly's aan alle kanten met een laag van de Funky Ouma African rub.
6. Omwikkel de lolly's met spek. indien je dikke plakken spek hebt is het belangrijk dat je ze even vast maakt met een sateprikker, zodat ze er niet vanaf vallen.
7. Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 120 - 125 graden, volledig indirect.
8. Voeg één of meerdere bokjes appel rookhout toe en leg de buikspek lolly's op de BBQ.
9. Laat ze gedurende 3 á 4 uur roken en garen tot ze een mooie goudbruine kleur hebben en je er zonder weerstand in kunt prikken.
10. Lak dan de buikspek lolly's in met een laagje BBQ saus en laat ze 5 minuutjes karameliseren op de BBQ.
11. Bak dan boven direct vuur in een skillet de plakken spek tot ze goudbruin en krokant zijn.
12. Besprenkel de buikspek lolly's met een laagje honing, hak het gebakken spek fijn en bestrooi de snippers van krokant spek over de lolly's heen.
13. En dan, genieten maar!