

- Als de pasta zacht is en de saus mooi is ingedikt haal je de mac 'n cheese van de BBQ.
- Zodra de tomahawk 48 graden in de kern is haal je ook deze van de BBQ.
- Maak de BBQ volledig direct, leg aan één kant de speksteen en zet aan de andere kant een skillet voor het spek.
- Terwijl de speksteen opwarmt bak je het spek goudbruin in de skillet. Omdat het spek zo vet is hoeft je geen extra vetstof toe te voegen.
- Giet wat van het gesmolten vet van het spek op de speksteen en verspreid het over de steen.
- Leg de tomahawk op de speksteen en bak hem af tot je aan beide kanten een knapperige krokante korst hebt en de tomahawk een kerntemperatuur van 52 graden heeft bereikt.
- Haal het spek en de tomahawk van de BBQ en laat de tomahawk 5 tot 7 minuten rusten.
- Maak ondertussen vast een bord of plank op met een flinke schep van je zelfgemaakte mac 'n cheese en besprenkel het met de krokante stukjes bacon.
- Snijd de tomahawk van het bot en snijd vervolgens in mooie dunne plakjes.
- Bestrooi de steak met wat peper en zout en genieten maar!

