

# Sishado Pork Belly Burnt Ends



**BBQ temperatuur:** Indirect 120 °C (248 F)

**Bereidingstijd:** 3-4 uur

**Interne temperatuur:** 96 °C (205 F)

## Benodigheden

- 1 kg Varkens buikspek
- 9 tl Bruine suiker
- 7 tl Honing
- 7 tl Sishado marinade (Barbeque & Grill)
- Roomboter 100 gram (in plakjes gesneden)
- Pork rub of andere rub naar keuze.

## Benodigheden Pork Belly Burnt Ends Bao Buns

- Bao broodjes
- 3 takjes Peterselie
- Ontbijtspek (gegrild zodat ze crispy zijn)
- 1 chili peper

## Overige Benodigheden:

- Een BBQ met een indirecte zone
- Rookhout (appel, kers, mesquite, hickory)
- Thermometer pen
- Kwast om te glazen
- Aluminiumbak
- Aluminiumfolie

## Vorbereiding Sishado Pork Belly Burnt Ends

1. Haal de Pork Belly uit de verpakking en was deze goed onder de koude kraan.
2. Laat de Pork Belly uitlekken en droog het goed af met keukenpapier.
3. Snijd de Pork Belly in dikke repen c.a. 2 cm en snijdt het vervolgens in blokjes
4. Kruid de Pork Belly blokjes, zorg dat alle kanten goed bedekt zijn met kruiden.
5. Leg de blokjes in een kom en dek het af met aluminiumfolie (laat de kruiden 10-20 minuten intrekken).

### **Bereiding Pork Belly Burnt Ends**

1. Steek de BBQ aan en laat de BBQ op een temperatuur van 120 °C komen.
  2. Zorg voor een indirecte zone en leg het rookhout op de kolen als de BBQ op temperatuur is.
  3. Sluit het deksel en laat het hout smeulen.
  4. Leg de gekruide Pork Belly blokjes op de BBQ en rook ze voor 2 uur.
  5. Leg de gerookte Pork Belly blokjes in een aluminium bak en strooi de bruine suiker er over heen.
  6. Vervolgens doe je de honing, roomboter en de Sishado marinade erbij.
  7. Dek de aluminium bak af met aluminium folie. Zorg dat het goed is ingepakt zodat er geen damp kan ontsnappen. Dit is het proces om de Pork Belly mals en sappig te krijgen.
  8. Leg de aluminium bak op de BBQ en laat deze ongeveer 45-60 minuten doorgaren.
  9. Check de temperatuur van de Pork Belly Burnt Ends na deze periode. De interne temperatuur moet ongeveer tussen de 95-96 °C zijn.
  10. Als ze deze temperatuur nog niet hebben bereikt leg je ze terug op de BBQ, met de folie weer goed over de aluminium bak.
  11. Zodra ze op temperatuur zijn, haal je de Pork Belly Burnt Ends uit de bak en leg je ze op het rooster.
  12. Vervolgens pak je wat Sishado marinade en smeert ze nog even aan alle kanten in.
  13. Als je dit hebt gedaan, sluit het deksel en laat de marinade nog even sticky worden.
  14. Haal ze van de BBQ af en leg ze terug in een bak en dek het geheel af zodat de Pork Belly Burnt Ends nog 5 minuten kunnen rusten voordat je ze gaat opeten.
- 15. (Tip) Serveer de Pork belly Burnt Ends op Bao Buns met peterselie, chilli pepers en crispy bacon!**

