



BBQ Recept - Gevulde Kipfilet - By
Ralph de Kok

Benodigdheden:

2 of 3 spareribs
50 ml. appelsap
50 ml. Appelcider
1 potje Sparerib Kruidenmix (Van Beekum)
Olijfolie

Benodigdheden voor een zelfgemaakte rub:

2 tl. venkelzaad
2 tl. mosterdzaad
1 tl. komijnzaad
½ el. uienpoeder
1 el. knoflookpoeder
1 el. fijngemalen zwarte peper
1 tl. cayennepeper
2 el. pikant paprikapoeder
1 ½ el. zout
2 volle el. bruine suiker

Benodigdheden voor de aflaksaus:

Mango chutney
Ketchup
Mosterd
Sparerib Kruidenmix
Appelazijn
Honing
Mosterd

Bereidingswijze:

1. Doe het appelsap en de appelcider in een plantenspuit. Schud en zet apart.
2. Voor de zelfgemaakte rub: maal het venkel-, mosterd- en komijnzaad fijn in een vijzel.
3. Doe er de overige ingrediënten bij en roer goed door. Zet dit even apart.
4. Haal het vlies aan de botzijde van de spareribs en bestrijk de ribs aan alle kanten met mosterd.
5. Bestrooi de ribs ruimschoots aan alle kanten met de Sparerib Kruidenmix (of de zelfgemaakte rub).
6. Steek de barbecue aan en zorg dat je een temperatuur kunt handhaven van 125 graden.
7. Leg een paar hout chunks tussen je gloeiende kolen.
8. Doe het rooster erop en leg de spareribs 'indirect' boven de kolen. Sluit het deksel en laat ca. 1 ½ uur roken.

9. Besproei elke ca. 20 minuten even met het appelsap/-cider mengsel.
10. Haal de ribs van de barbecue, leg ze met de vleeskant naar beneden op aluminiumfolie en giet wat appelsap op de gekromde botkant van de ribs. Vouw het folie goed dicht.
11. Verhoog de temperatuur van je barbecue naar ca. 140 graden en leg de ingepakte ribs terug op de barbecue, ca. 80 minuten.
12. Ondertussen, voor de aflak saus:
13. Verhit een pannetje en doe hierin een drie-kwart potje mango chutney, een flinke eetlepel honing,
14. 100 ml ketchup, een flinke scheut appelazijn en een eetlepel van de Sparerib Kruidenmix. Een extra eetlepel mosterd aan de saus toevoegen doet ook wonderen.
15. Bak dit even al roerend tot het een gladde saus.
16. Haal de ribs uit de folie en lak ze ruimschoots af met de saus. Plaats de ribbetjes terug op je barbecue (indirect!) en laat nog ca. 10 a 12 minuutjes karamelliseren.