**Parijs buikspek (als brisket) bereid op de BBQ**

Nodig:

1,5 kilo buikspek zonder zwoerd

Voor de rub:

3 eetlepels zeezout

2 eetlepels zwarte peper

1 eetlepel knoflookpoeder

1 eetlepel gemalen selderijzaad

Extra benodigheden:

2 blokjes/handjes snippers rookhout – kersen en appel werken goed hier

Bereiding:

Maak je barbecue klaar voor indirect gebruik op 130°C. Meng de ingrediënten van de rub en bestrooi het buikspek er rijkelijk mee. Leg het rookhout in het vuur, leg het buikspek op het rooster, weg van het vuur, en sluit de deksel. Als na 3 uur de kruiden vastzitten op het vlees is het tijd om in te pakken. Dat doe je strak in een dubbele laag aluminiumfolie. Leg het vlees terug in de barbecue en plaats in de kern de voeler van je kernthermometer. Stel de kernthermometer in op 85°C. Het zal zo'n 1 tot 1,5 uur duren om daar te komen. Als het vlees 85°C is prik je hier en daar met de voeler van je thermometer of een sateprikker om te kijken of het gaar is. De voeler moet er in glijden als in zachte boter. Is dat het geval dan mag het vlees van de barbecue en anders controleer je na een kwartier weer. Doe de folie open en laat het vlees even uitdampen. Dit voorkomt dat het vlees doorgaart in de folie en je het tot snot kookt. Sluit de folie weer en laat nog een kwartiertje rusten (eventueel onder een handdoek om het warm te houden) voordat je het aansnijdt.