**Pork belly burnt ends van buikspek**

Nodig:

1,5 kilo buikspek zonder zwoerd

Pulled pork kruiden

Barbecuesaus

Voor tijdens het inpakken

4 eetlepels roomboter ongezouten

4 eetlepels lichtbruine basterdsuiker

4 eetlepels agavesiroop (of honing)

Extra benodigdheden

2 blokken of handjes snippers rookhout appel of kers is hier erg lekker

Bereiding:

Maak je barbecue klaar voor indirect barbecueën op 125-130°C. Snij eventueel loshangende stukjes van het buikspek. Snij het spek daarna in blokken van 4-5 centimeter. Bestrooi de blokjes buikspek aan alle kanten met de kruiden. Het makkelijkst is om wat rub op je snijplank te strooien en ze daar door te rollen. Voeg het rookhout toe aan de kolen en leg de blokjes op het rek. Als je een los rekje hebt dat op het rooster kan dan werkt dat makkelijker, dan kun je alles in één keer in en uit je barbecue halen. Na 2,5 tot 3 uur mogen de blokjes uit de barbecue, ik beoordeel ze op kleur, ze zijn dan mooi donker rood, en de randjes worden donker bruin. Doe de buispekblokjes in een metalen ovenschaal of aluminiumbak. Bestrooi de buikspekblokjes met 3-4 eetlepels lichtbruine basterdsuiker. Verdeel 3-4 eetlepels boter over de blokjes en doe er ook nog 3-4 eetlepels agavesiroop (of honing) over. Dek af met aluminiumfolie en zet de bak 2 uur terug in de barbecue. Na twee uur haal je de bak uit de barbecue en doe je de pork belly burnt ends in een schone bak (of leg ze even op een schoon bord of snijplank en was de andere bak af). Doe barbecuesaus in de bak en rol de blokjes er doorheen. Het moet genoeg saus zijn om ze aan alle kanten te bedekken. Zet de bak (onafgedekt) terug in de barbecue. De burnt ends zijn klaar als de saus is gekaramelliseerd. Afhankelijk van je saus zal dat zo’n 15-30 minuten duren. Serveer je pork belly burnt ends als snack. Ook op een broodje zijn ze erg lekker met een schijfje augurk en wat extra barbecuesaus.