**Rub basis recept**

* Smeer het product licht in met olie en druk daana de rub aan (niet wrijven!) of meng de rub met wat olie en maak er zo een marinade van.
* Suiker alleen in rub gebruiken als je indirect gaat garen. Als het product boven de kolen komt dan de suiker eruit laten.

Nodig:

4 eetlepels paprikapoeder

4 eetlepels zout

1 eetlepel knoflookpoeder

4 eetlepels bruine (basterd)suiker of rietsuiker

1 eetlepel uienpoeder

Met alleen deze basis heb je ongeveer 160 gram dry rub wat al een mooie hoeveelheid is. Je kunt de rub het beste in een afsluitbare pot doen of in een ziplock zakje. Zet hem donker en droog weg zodat hij niet verkleurd door de zon en gaat klonteren. Heb je toch klonten erin schud hem dan goed door elkaar voor gebruik.

Meer pit:

zwarte peper

cayennepeper

chilipoeder

Aziatisch:

Gember

Kurkuma

Kerrie

Komijn

Koriander

Mediterraans:

Rozemarijn

Oregano

Tijm

Salie

Marokaanse dry rub:

½ theelepel zout

½ theelepel paprika poeder

1 theelepel komijn

¾ theelepel verse gemalen zwarte peper

¾ theelepel gedroogde koriander

½ theelepel cayenne peper

½ theelepel gember poeder

¼ theelepel kurkuma

1 theelepel knoflookpoeder

½ theelepel zest van een limoen. Zest is het dunne gekleurde laagje van citrusvruchten wat een hele frisse smaak aan gerechten geeft. Rasp niet het witte deel mee, want dit smaakt bitter.

BBQ-helden signature rub (lekker bij kip, varken en gegrilde asperges):

2 eetlepels gedroogde salie

1 eetlepel gedroogde rozemarijn

1 eetlepel gedroogde tijm

1 eetlepel gedroogde oregano

1 eetlepel gedroogde basilicum

1 eetlepel gedroogde laurier (ongeveer 10 blaadjes, maak fijn met keukenmachine)

1 eetlepel zwarte peper

1 eetlepel suiker

Zout naar smaak (afhankelijk van de dikte van je product)

Dry rub voor lam:

2 eetlepels paprika poeder

3 eetlepels gedroogde tijm

3 eetlepels gedroogde basilicum

3 eetlepels Kerrie Djawa

1,5 eetlepel gemalen komijn (Djintan)

1 eetlepel zout

Dry rub voor kip of kalkoen:

2 eetlepels bruine suiker

2 theelepels chillipoeder

2 eetlepels paprika poeder

1 eetlepel gemalen komijn (Djintan)

1 eetlepel knoflook poeder

3 theelepels mosterd poeder

2 theelepels zout

2 theelepel zwarte peper

½ theelepel cayenne peper

Carolina barbecue rub (lekker bij pulled pork):

2 eetlepels zout

2 eetlepels suiker

2 eetlepels bruine suiker

2 eetlepels gemalen komijn (Djintan)

2 eetlepels chillipoeder

2 eetlepels zwarte peper

1 eetlepel cayennepeper

4 eetlepels paprikapoeder

Memphis barbecue rub (lekker op karbonades en spare ribs):

2 eetlepels paprika poeder

2 eetlepels zout

2 eetlepels uien poeder

1 eetlepel bruine suiker

1 eetlepel oregano

1 eetlepel tijm

1 eetlepel komijn

2 eetlepels gedroogde mosterd

2 eetlepels zwarte peper

1 theelepel tot 1 eetlepel cayenne poeder. Ben je niet zo van heet dan hou je het op 1 theelepel.

Kansas city dry rub (voor spare ribs geserveerd met hickory saus):

8 eetlepels bruine suiker

4 eetlepels paprika poeder

1 eetlepel zwarte peper

1 eetlepel zout

1 eetlepel uien poeder

1 theelepel cayenne of chilipoeder

Ribeye rub:

1 el grofgemalen zwarte peper

1 el grof zeezout

1 el suiker

1 el gerookte paprikapoeder

1el tijm

2 tl uienpoeder

1 tl chiliflakes

1 tl komijn

Rub voor runder ribben:

1 theelepel komijn

1 theelepel versgemalen zwarte peper

1 theelepel gedroogde koriander

50 gram bruine suiker

1 eetlepel knoflookpoeder

20 gram zout

2 eetlepels gerookte paprikapoeder

1 theelepel gedroogde oregano

1 theelepel cayennepeper

Koffie Rub Ribeye:

1 dikke ribeye. Minstens 3 centimeter dik

4 el Gemalen koffie medium maling

2 tl gemalen chipotle

2 tl bruine suiker

1 el knoflookpoeder

2 el paprikapoeder

1 el mosterpoeder

1 el versgemalen zwarte peper

1 el grof zout

Shoarma kruiden:

2 theelepels paprikapoeder

1 theelepel kaneel

1 theelepel knoflookgranulaat

1 theelepel komijn

1 theelepel korianderzaad

1 theelepel grof gemalen zwarte peper

½ theelepel zout

¼ theelepel chiliflakes

Smokey dry rub:

2 eetlepels gerookte paprikapoeder

1½ theelepel knoflookgranulaat

1 theelepel uienpoeder

1 theelepel grof zout

1 theelepel moserdpoeder

1 theelepel selderijzaad

Spicy steak rub:

1 eetlepel paprika poeder gerookt

½ eetlepel grof zout

½ eetlepel versgemalen zwarte peper

1 theelepel chili flakes

1 theelepel knoflookgranulaat

1 theelepel oregano

1 theelepel tijm

½ theelepel komijn

De beste dry rub voor spareribs:

2 delen gerookte paprikapoeder

2 delen rietsuiker

1 deel grof zout

1/2 deel grof gemalen zwarte peper

1/4 deel mosterdpoeder

1/4 deel knoflookgranulaat

1/4 deel uiengranulaat

1/4 deel gemalen chilies

1/8 deel cayenne peper

Basis dry rub voor pulled pork:

2 el rietsuiker

2 el gerookte paprikapoeder

1 el gerookt zeezout

1 el grof gemalen zwarte peper

1 el uiengranulaat

2 tl knoflookgranulaat

1 tl selderijzaad

1 tl gemalen chillies

Zwarte peper rib roast:

2 el grofgemalen zwarte peper

2 el zeezout

1 el gemalen jenever bes

1 el basterd suiker

2 tl chili flakes

1 tl koriander zaad

1 tl knoflookgranulaat