



Hoofdgerechten

Gebakken buikspek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram buikspek (met vetrand (niet versneden))
1 theelepel zwarte peperkorrels
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
1 eetlepel korianderzaad
1 theelepel grof zeezout
olijfolie
peper

Bereidingswijze

Snij met een scherp mes in de lengte inkepingen in de vetrand van het buikspek. Doe het korianderzaad, de peperkorrels en het grof zeezout in een vijzel en stamp fijn. Bestrijk de vetrand met olijfolie en strooi er de fijngestampte kruiden en de tijmblaadjes over. Wrijf alles goed in in het vlees. Verpak het vlees in aluminiumfolie en laat 1 nacht marineren

Haal het vlees een uur van te voren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Leg het gemarineerde stuk buikspek indirect boven de kolen en vang het braadvocht op in een bakje. Sluit de barbecue en laat het buikspek ongeveer 2 uur garen. Besmeer het vlees regelmatig met het braadvocht.

Laat het vlees na het bakken 5 minuten rusten en snij dan in plakjes.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

