



BUIKSPEK AMSTERDAMSE UIEN EN STAMPOT ZUURKOOL



Als alle goede dingen bij elkaar komen in de winter. Maar ook heel eerlijk gezegd laten we het gewoon een keer proberen! En wat ons betreft echt super lekker!!

Ingrediënten

- 800gr buikspek met zwoerd
- 500gr Kesbeke Amsterdamse uien
- 500ml Bier
- Zout en 1 eiwit
- 500gm zuurkool
- 200gmZuurkool spek
- 3 rode paprika's
- 1,2kg kruimige aardappels
- 50gr roomboter
- 100ml volle melk
- 1 rookworst

Bereidingswijze

1. 24 uur voordat de BBQ aangaat. Snijdt het zwoerd kruislings in en pekkel deze met zout. Doe in een ruime schaal het sap van de Amsterdamse uien en het bier. Leg het buikspek met de vleeskant hierin, de bovenkant mag niet onder komen.
2. Na 24 uur. Steek de BBQ aan en rooster de paprika direct op de kolen die heet worden. Temperatuur van de BBQ moet 160 graden worden.
3. Spoel het zout onder de kraan van de het zwoerd. Meng eiwit en zout in een keukenmachine en verdeel dit over het zwoerd van het buikspek.
4. Vouw een van aluminiumfolie een bakje om het vlees van het buikspek en voeg er iets van het vocht aan toe.
5. Haal de paprika's uit de BBQ, doe ze in een zakje dan kunnen ze gepeld worden later.
6. Plaats de buikspek in het bakje op de BBQ in indirecte hitte, laat het buikspek zo 50 min op de BBQ staan.
7. Schil onder tussen de aardappels en snijdt ze in stukken. Pel de paprika en snij deze in blokjes. Snij de Amsterdamse uien in vieren. Snij het zuurkoolspek in kleine blokjes.
8. Haal de buikspek van de BBQ. Stook de BBQ op naar 250 graden, blijft indirect. Haal de zoutkorst van het zwoerd af en haal het buikspek uit het aluminium bakje. Wanneer de BBQ 250 graden heeft bereikt leg je het buikspek terug op de BBQ voor 30 minuten.
9. Kook de aardappels gaar, kook de zuurkool gaar (aparte pannen) en verwarm de rookworst volgens beschrijving, of zoals wij altijd doen op de zuurkool leggen.
10. Bak gelijktijdig in een pan het zuurkoolspek uit, geen vet aan toevoegen. In het vrijgekomen vet bak je de Amsterdamse uien mee en de laatste 5 minuten de paprika.
11. Haal buikspek van de BBQ. Om het zwoerd het laatste zetje voor krokant te geven even met een gasbrander afbranden en dan laten rusten.
12. Giet aardappels af, breng de melk met boter aan de kook en voeg toe aan de aardappels, stamp de aardappels en voeg zuurkool en het uienmengsel toe, zorg ervoor dat alles goed met elkaar gemixt is.
13. Serveer de buikspek gesneden naast de stampot zuurkool en rookworst.

Bierparing

Een Kolsch, een Duitse bierstyle die mooi past bij het buikspek en de zuurkool. Het is een fris, licht bier met tonen van citrus en een droge afdronk/

BBQ en gereedschap

- BBQ die indirecte hitte kan geven
- Aluminium folie
- Gasbrander