



BBQ RECEPT: VARKENSHIEL SANDWICH MET AUGURK EN BIER/MOSTERD MAYONAISE

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 2 kilo varkenshiel
- ✓ 2 el rub naar keuze
- ✓ 2 zakjes bakpoeder
- ✓ 4 (afbak)broodjes
- ✓ 16 plakken augurk
- ✓ 6 el mayonaise

- 🕒 **BEREIDINGSTIJD: 1 UUR**
- 🕒 **BQQTijd: 6-8 UUR**
- 🕒 **MARINEREN: 1 NACHT**

- ✓ 2 el grove mosterd
- ✓ Scheutje bier

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Meng de mayonaise met de mosterd en voeg scheutje voor scheutje al roerend het bier toe tot je een mooie dunne saus krijgt (net iets dunner dan yoghurt).
- ➔ Snij met een vlijmscherp mes parallel aan de breedste kant van de hiel een ring (ongeveer 1 cm afstand van de rand) in zijn geheel rond de poot (niet te diep: je moet het onderliggende vlees net wel / net niet raken). Herhaal de ringen op 1 cm afstand van elkaar tot je bij het smalste gedeelte bent aangekomen. Snij nu van het smalle gedeelte in een rechte lijn naar het brede gedeelte de huid in. Herhaal deze lange sneden van smal naar breed net zolang tot je de hele hiel ingekerfd heb (bij het brede gedeelte moeten de lange sneden ongeveer een 2 cm afstand van elkaar liggen).
Tip: Het insnijden van de huid kan je het beste doen als de hiel aan het ontdooien is, zodat de huid en onderliggende lagen nog wat harder zijn.
- ➔ Laat de hiel verder ontdooien. Meng de BBQ rub met het bakpoeder en wrijf er de hiel goed mee in (probeer zoveel mogelijk in de huid-kerven te komen met de rub. Doe de hiel in de een hersluitbare zak en laat dit een nachtje in de koelkast staan.
- ➔ Bereid een BBQ voor om indirect te gaan roken op 110°C. Gebruik hiervoor een minion methode: je wilt dat er overal een beetje warmte vandaan komt en niet alleen van 1 punt. Voeg rookhout toe en leg de varkenshiel in het midden van het rooster (zodat er geen kolen onder liggen). Plaats een kernthermometer en laat de varkenshiel roken tot een kerntemperatuur van 90°C. Dit duurt 6-8 uur.
- ➔ Zet het vlees met het breedste gedeelte recht op een snijplank en snij de huid van het vlees af. Doe de zwoerd in een bakje en sluit dit niet af! Pak de rest van de hiel in met aluminiumfolie en laat dit een minuut of 15 rusten.
- ➔ Zorg dan je in tussentijd het ongesneden brood afgebakken hebt en snij hier dikke boterhammen van (2 cm dik mag wel). Beleg een broodje met plakken augurk. Pak de hiel uit en zet hem weer recht op een snijplank en snij plakken of stukken vlees van boven naar beneden af. Leg deze op het broodje, strooi wat krokante zwoerd eroverheen en maak het af met bier/mosterd mayonaise.