

Smoked Pork Belly Burnt Ends



Ingredienser:

Pork belly

- 2 kg fläsk sida
- 3 msk raps olja
- 2 dl pork belly rub

Sås

- 2,4 dl av din favorit BBQ sås
- 3 msk osaltat smör
- 2 msk flytande honung

Gör så här:

1. Värm upp röken/grillen till 110 -120°. Använd frukt trä som rökämne.
2. Trimma fläksidan och skär i 3-4 cm kuber.
3. Blanda kuberna med raps oljan och sedan tillsätter du pork belly rub. Blanda så att kryddblandningen täcker alla kuber.
4. Rök i 3 timmar på galler, ta sedan ut och placera i en folieform. Tillsätt BBQ såsen, smöret och honungen. Blanda väl.
5. Täck formen med folie och placera den i röken/grillen i ytterligare 90 minuter eller tills du når ca 90-93.
6. Ta bort folien och kör ca: 15 minuter så att såsen får tjockna lite.

Servera och njut, självklart är det indirekt värme som gäller.