

HONEY PORK BELLY BITES

Zoet, sticky en onweerstaanbaar mals

Vleessnoepjes: sappige blokjes buikspek met een gekaramelliseerde buitenkant en een zachte, binnenkant vol BBQ-smaak. FABS Honey Ember geeft het vlees een zoete honingtoets met een kruidige BBQ-finish. Eerst rustig garen, daarna lakken en karamelliseren tot echte sticky bites die bijna uit elkaar vallen.

INGREDIËNTEN

4 TOT 6 PERS.

- **1 kg varkensbuik zonder zwoerd**
- **2 el olijfolie**
- **3 el FABS Honey Ember**
- **2 el vloeibare honing**
- **50 g boter**
- **75 ml appelsap**

BEREIDING

1. Snijd de varkensbuik in blokjes van 3 à 4 cm.
2. Meng met olijfolie en Honey Ember. Laat 30 minuten rusten zodat de rub goed kan hechten.
3. Verwarm de BBQ tot 130°C en gaar de blokjes ca. 1,5 uur indirect.
4. Doe het vlees in een BBQ-schaal en voeg honing, boter en appelsap toe. Dek af en gaar nog ca. 45 minuten.
5. Verwijder de afdekking, meng alles goed en gaar nog 15 à 20 minuten tot de saus kleverig is en mooi karamelliseert.
6. Haal van de BBQ zodra het vlees boterzacht is en serveer warm.

SAMENGEVAT

1. Opstelling: indirect
2. Temperatuur: 130°C
3. Bereidingstijd: ca. 2,5 uur
4. Kerntemperatuur: ca. 90 à 95°C



FABS TIP

Snijd het buikspek niet te klein. Zo blijven de bites sappig tijdens het garen. De laatste minuten zonder afdekking zijn cruciaal: dan dikt de saus verder in en krijgen de pork belly bites hun typische glanzende, sticky finish.