

# INHOUD

<b>VOORWOORD</b> _____	<b>7</b>	<b>THE PREACHER</b> _____	<b>156</b>
<b>THEORIE &amp; TEMPERATUUR</b> ____	<b>8</b>	<b>THE DREAMER</b> _____	<b>166</b>
<b>CHARACTER IS ALL</b> __	<b>12</b>	<b>THE MAGICIAN</b> _____	<b>176</b>
<b>THE TEACHER</b> _____	<b>16</b>	<b>THE BUTCHER</b> _____	<b>188</b>
<b>THE CHEF</b> _____	<b>28</b>	<b>THE RIVAL</b> _____	<b>198</b>
<b>THE DJ</b> _____	<b>40</b>	<b>THE ENTERTAINER</b> ____	<b>208</b>
<b>THE SCIENTIST</b> _____	<b>52</b>	<b>THE DICTATOR</b> _____	<b>220</b>
<b>THE EXPLORER</b> _____	<b>64</b>	<b>THE GODFATHER</b> _____	<b>232</b>
<b>THE COWBOY</b> _____	<b>74</b>	<b>THE BREWER</b> _____	<b>242</b>
<b>THE JUDGE</b> _____	<b>84</b>	<b>THE LOVER</b> _____	<b>254</b>
<b>THE PLAYER</b> _____	<b>96</b>	<b>THE ARTIST</b> _____	<b>264</b>
<b>THE LAZY BASTARD</b> _	<b>106</b>	<b>PISCES NATARE OPORTET</b> _____	<b>276</b>
<b>THE PIRATE</b> _____	<b>116</b>	<b>DANKWOORD</b> _____	<b>278</b>
<b>THE HUNTER</b> _____	<b>126</b>	<b>THE ARTISTS</b> _____	<b>280</b>
<b>THE JOKER</b> _____	<b>136</b>	<b>RECEPTENINDEX</b> ____	<b>282</b>
<b>THE ROCKSTAR</b> _____	<b>146</b>	<b>REGISTER</b> _____	<b>283</b>

## COLOFON

© Fyron Group B.V. – The Bastard  
Ingenieur Lelyweg 8  
2031 CD Haarlem  
www.thebastard.com

Tekst: Jeroen Wesselink  
Regie-ondersteuning: Dirk Hoeksema, Frank de Bruin,  
Cas van de Pol  
Redactie: Jasper van den Akker, Kirsten Verhagen en  
Yulia Knol  
Fotografie: Mitchell van Voorbergen  
Styling: Valentijn Dirks  
Pitmaster: Jasper van den Akker  
Vormgeving: Tijs Koelemeijer  
Drukwerkbegeleiding: Wouter Eertink, Graven 13  
Projectcoördinatie: Lisette Drent

ISBN 978 90 8288 287 2  
NUR 440

1e druk, 2023

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

# VOORWOORD

**HET AANSTEKEN VAN HET VUUR IS ALTIJD EEN MOOI MOMENT OM VERHALEN TE VERTELLEN. ZO WAS HET TIENDUIZEND JAAR GELEDEN EN ZO IS HET NOG STEEDS. IEDEREEN HEEFT ZIJN EIGEN VERHAAL WAT DE MOEITE WAARD IS OM TE VERTELLEN. DIT IS HET ONZE.**

Wat alweer voelt als eeuwen geleden, in 2017, schreven wij met het eerste kookboek *Let's Make BBQ Great Again* het DNA van The Bastard op. Met de veranderende samenleving, een altijd frisse blik en een dikke knipoo gaven we het begrip 'Bastard' nieuwe inhoud. *Good Better Bastard* vertelt het verhaal van het volwassen worden van The Bastard. Dit aan de hand van 24, klassieke en iets minder klassieke, archetypes.

Als proto-Bastard is het natuurlijk een feest van herkenning met deze *characters*. In de eerste plaats bij mijzelf, maar ook bij andere Bastards\* die mijn pad hebben gekruist. Gedrag wordt ineens begrijpelijk wanneer je de drijfveren erachter leert te ontdekken. Bekijk de wereld eens door deze bril en je zal zien dat het grootste compliment dat je kan krijgen is dat je een échte Bastard bent.

Het verhaal in dit nieuwe boek wordt ook verteld door de ogen van een aantal inspirerende kunstenaars. Zij gingen de uitdaging aan om een fysieke interpretatie te geven aan deze 24 Bastard *characters*. Het zijn stuk voor stuk geweldige kunstwerken geworden die samen onze *The Bast-Art Collection* vormen.

Het schrijven van *Good Better Bastard* heeft me gesterkt in maar één conclusie: het leven is leuker, veel leuker, als een Bastard!

Jeroen Wesselink  
THE BASTARD

\* De term *Bastard* gebruik ik voor iedereen die zich een Bastard voelt, heeft of graag wil worden.

# THEORIE & TEMPERATUUR

HOE ZAT HET OOK ALWEER? WE GEBUIKEN BIJ DE RECEPTEN EEN AANTAL TERMEN DIE MISSCHIEN WAT TOELICHTING NODIG HEBBEN. ALLE RECEPTEN ZIJN GESCHREVEN VOOR OP THE BASTARD, MAAR ZIJN OOK HEEL GOED TE MAKEN OP ELKE ANDERE BARBECUE, EN ZELFS IN JE EIGEN KNUSSE KEUKENTJE. NOG MEER INFORMATIE VIND JE IN ONS EERSTE BOEK: *LET'S MAKE BBQ GREAT (AGAIN)*.

## THEORIE

### DIRECT/INDIRECT

Als je een Bastard hebt, dan ben je misschien al bekend met de begrippen 'direct' en 'indirect'. We leggen het toch nog even uit. Met 'direct' bedoelen wij de directe stralingswarmte die de gloeiende houtskool afgeeft. Grillen dus! 'Indirect' betekent dat je de gerechten gaart in de hete lucht, en een hitteschild (bijvoorbeeld een plate setter) hebt geplaatst tussen de kolen en je gerecht. The Bastard wordt dan een soort oven. Op andere houtskoolbarbecues kun je een directe en indirecte zone creëren door de houtskool aan één kant van de BBQ te plaatsen.

### TIJD

Bij elk recept geven wij een tijdsindicatie. Je kunt je aan deze indicatie houden of lekker eigenwijs gaan experimenteren. Het is aan jou. Het is heel fijn om te weten hoelang je bezig bent, maar elk stukje vlees is anders en daarom is het alleen een indicatie. Voor de meeste gerechten geldt: hoe langzamer gegaard, hoe lekkerder het resultaat. Maar wanneer is een gerecht klaar? Daar komt weer iets anders bij kijken: temperatuur!

### TEMPERATUUR

Bedenk van tevoren met welke kerntemperatuur je wilt werken. Zelfs met het betere gokwerk kun je er lelijk naast zitten, blijf dus controleren! Een kernthermometer is echt onmisbaar. Niet wachten tot hij onder de kerstboom ligt, maar gelijk goed beginnen.

### INGREDIËNTEN

We houden van pittig, we houden van zoet en misschien overschrijden we de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid zout in onze recepten een heel klein beetje.

### RECEPTEN

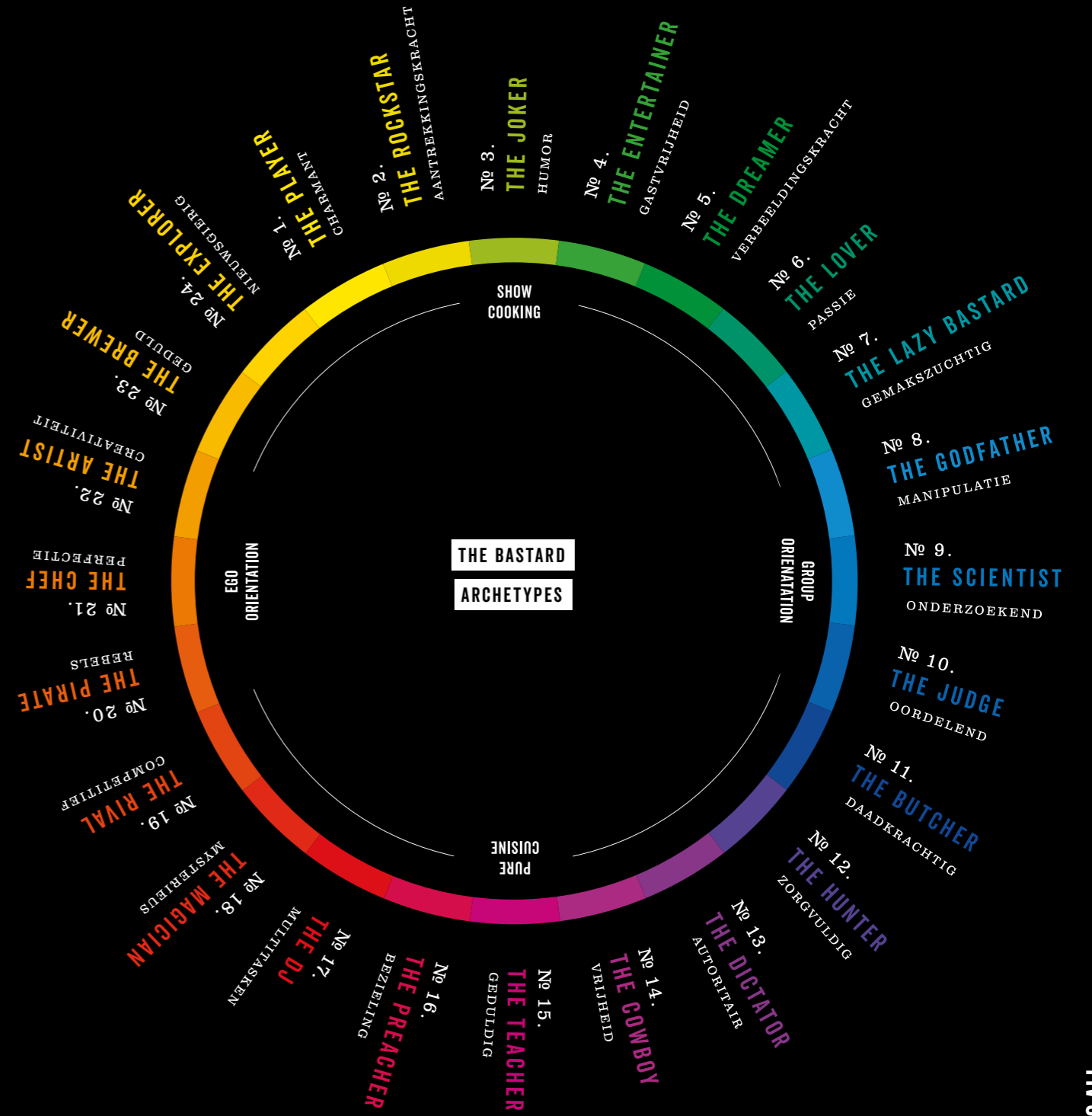
De recepten in dit kookboek zijn een verzameling van wat wij vooral zelf graag maken, geïnspireerd door de pitmasters met wie wij graag werken, social posts van onze fans, en een eigen *wishlist* van recepten die we altijd al wilden maken. De meeste recepten zijn geschikt voor vier personen, tenzij anders aangegeven, of als je zelf voor drie eet. Een theelepel staat voor 5 ml, een eetlepel voor 15 ml.



# CHARACTER IS ALL

**KRITISCH. OPRECHT. NIEUWSGIERIG. VEELEISEND. KIEZEN VOOR KWALITEIT. CONCREET EN DIRECT. TROTS. GEEN VALSE BESCHIEDENHEID. VOORUITKIJKEN, ONTDEKKEN WAT DE WERELD BIEDT. DE TIJD NEMEN VOOR DE DINGEN DIE BOEIEN, INSPIREREN EN FASCINEREN. CULTUUR MET EEN RUIG RANDJE. KAK AAN CONVENTIES, RESPECT VOOR TRADITIE. VERTROUWEN OP INSTINCT. SUCCES OMARMEN, DURVEN VALLEN EN WEER OPSTAAN. VRIJHEID NEMEN. HET LEVEN LEUK VINDEN EN ERVAN GENIETEN, ZO VEEL EN ZO VAAK ALS MAAR KAN. DAT IS THE BASTARD.**

NATUURLIJK IS ELKE BASTARD ONE OF A KIND. EEN MIX VAN VERSCHILLENDE TYPES IS ONONTBEERLIJK. ONTDEK WELKE BASTARD CHARACTER OP JOUW LIJF IS GESCHREVEN.





## THE DJ

“IF GOD IS THE DJ, THEN LIFE IS THE DANCE FLOOR; LOVE IS THE RHYTHM AND YOU ARE THE MUSIC.” – PINK

# CLUBSANDWICH

## GEGRILDE KIP, SPEK, BROOD EN MAYONAISE

**WELCOME TO THE CLUB! JE EIGEN DRESSCODE, GEEN LANGE RIJEN EN JE BEPAALT ZELF WIE ER BINNENKOMT. GRIL TOTDAT ALLES *IN SYNC* IS EN VOORDAT JE HET WEEET HEB JE IEDEREEN IN EXTASE.**

4 PERSONEN | 20 MINUTEN

200 °C, DIRECT

4 kippendijen  
zout en versgemalen zwarte peper  
12 flinke sneden witbrood  
8 plakken gekookte ham  
2 vleestomaten, in plakken  
16 plakken ontbijtspek  
1 kropje little gem  
4 gekookte eieren  
200 g citroenmayonaise  
1 zak naturelchips

### VERDER NODIG

gietijzeren grillrooster  
kernthermometer

Bestrooi de kippendijen royaal met zout en peper en gril ze op The Bastard tot een kerntemperatuur van 72 °C. Gril ook de sneden brood en de plakken ham, tomaat en spek. Snijd de little gem in reepjes en de eieren en gegrilde kippendijen in plakjes.

Besmeer 4 sneden brood met citroenmayonaise en verdeel daarover de sla en vervolgens de ham.

Besmeer weer 4 sneetjes met mayo en leg die met de besmeerde kant op de ham. Besmeer de bovenkant weer met mayo en verdeel daarover het ei, spek en de kip.

Besmeer, jawel, óók de laatste sneden brood met mayo en dek daarmee – met de besmeerde kant naar beneden – de sandwiches af.

Serveer met de chips. Veel chips.





# K'BAB

## BROODJE KEBAB AUX ROTI

DJ'S HOUDEN VAN SNACKEN IN DE LATE UURTJES. WIJ OOK. DUS LEKKER LATEN DRAAIEN DIE KEBAB. ZET DIT RECEPT MAAR OP JE *SETLIST*. OOK EEN HELE GOEDE REDEN OM EINDELIJK DIE PROFESSIONELE KEBAB SLICER VOOR JEZELF OP DE VERLANGLIJST TE ZETTEN.

8 PERSONEN | 24 UUR MARINEREN, 2 UUR

170 °C, INDIRECT; DAARNA 250 °C, DIRECT

1 kg lamsgehakt (bij voorkeur lekker vet, 15%)  
2 tl komijnpoeder  
½ tl kaneel  
4 tl zout  
2 tl versgemalen zwarte peper  
2 tl korianderpoeder  
1 tl gedroogde oregano  
1 ei  
50 g panko  
200 g ontbijtspek, in stukken  
1 ui, in stukken  
3 knoflookteentjes, geplet  
olie, om in te bakken  
8 flatbreads (Libanees) of pita's  
½ krop ijsbergsla, in dunne reepjes  
6 rijpe tomaten, in plakjes  
2 rode uien, in dunne ringen  
sriracha

### VOOR DE KNOFLOOKSAUS

250 ml Griekse yoghurt  
1 knoflookteentje, geperst  
1 tl gemalen komijn  
sap van 1 limoen  
zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

### VERDER NODIG

keukenmachine  
aluminiumfolie  
rotisserie (spit)  
kernthermometer  
skillet (optioneel)

Meng in een kom het gehakt met de specerijen en kruiden, het ei en de panko. Laat het minimaal 2, maar bij voorkeur 24 uur afgedekt in de koelkast marineren.

Doe het ontbijtspek met de ui en knoflook in de keukenmachine en maal ze tot een gladde pasta. Voeg het gehakt toe en draai nogmaals tot een gladde pasta; dit is essentieel voor de structuur van het vlees straks.

Vorm nu met natte handen een rol van ongeveer 20 cm lang van het vlees. Rol het gehakt strak in ongeveer 1 meter aluminiumfolie (dit houdt de boel in het begin netjes bij elkaar), draai de uiteinden dicht en rijg de kebab aan het spit. Doe de deksel van The Bastard dicht en gaar de kebab in ongeveer 1½ uur tot een kerntemperatuur van 70 °C. In dit stadium is tussendoor één of twee keer draaien genoeg.

Verander je setup naar direct grillen en verhoog de temperatuur naar 250 °C.

Verwijder de aluminiumfolie en rijg de kebab weer aan het spit. Bak de kebab al draaiend bruin en snijd de gebakken delen er in dunne laagjes af. Bak deze reepjes nog een keer extra uit in de skillet of een koekenpan met een beetje olie.

Meng ondertussen voor de knoflooksaus alle ingrediënten door elkaar en zet apart tot serveren.

Verwarm de flatbreads even op The Bastard. Beleg ze met ijsbergsla, tomaat en rode ui. Schep er een berg vlees op en top de boel af met sriracha en knoflooksaus. Vouw ze dicht en zet een stapel servetjes klaar.

---

**TIP** Kauwgum met een sterke muntsmaak om je vampierdodende knoflookadem te maskeren.



# DON QUI-SHOT

## GEGRILDE TEQUILA

HET HEEFT JAREN GEDUURD VOORDAT IK DIT DRANKJE WEER AANDURFDE. TEQUILA IS DAN OOK NIET VOOR BEGINNERS. VAN SHOTJES KRIJG JE ALTIJD SPIJT, DUS KUN JE ER MAAR BETER VAN GENIETEN. DE IDEALE AFTRAP VOOR EEN MOOIE BARBECUE-AVOND.

4 PERSONEN | 1 UUR ROKEN, 15 MINUTEN

220 °C, DIRECT

1 pakje zeezoutvlokken à 125 g

1 citroen

4 shots mezcal

### VERDER NODIG

cold smoke generator

rookmot

zeef

gietijzeren grillrooster

shotglaasjes

Gerookt zout is gewoon te koop, maar ook best makkelijk zelf te maken. Haal The Bastard leeg, vul de cold smoke generator met rookmot, zet hem onder in de BBQ en steek hem aan. Strooi de zoutvlokken in een zeef en zet deze op het rooster van The Bastard. Doe de deksel dicht en zet de chimney op een kiertje. Rook het zout 1 uur (of langer, als je wilt) en schep het tussendoor af en toe om.

Snijd de citroen in vieren en leg de parten op het gietijzeren grillrooster van The Bastard. Gril ze tot de snijvlakken mooi bruin karamelliseren.

Lik een mespuntje gerookt zout van je hand, sla een shotje mezcal achterover en *bite down* in de gegrilde citroen.

---

TIP Als je toch zout gaat roken, benut The Bastard dan maximaal door er gelijk kaas, noten, boter, room, vis, vlees of wat er ook maar op je lijstje van te roken items staat mee te roken (zie pag. 219).





# UITSMIJTER

## GEBAKKEN EIENEN VAN THE BASTARD

**HET GROTE HERSTEL KAN BEGINNEN. VET, GESMOLTEN KAAS, BOTERHAMMEN EN EEN HERSTELPILSJE.**

**4 PERSONEN | 25 MINUTEN**

**200 °C, DIRECT**

8 sneden zuurdesem- of wit casinobrood,  
whatever floats your boat  
4 el boter, plus extra om in te bakken  
200 g roomkaas  
2 el mosterd  
2 el bieslook, fijngesneden  
zout en versgemalen zwarte peper  
2 vleestomaten, in plakken  
8 plakken gekookte ham  
12 verse eieren  
300 g geraspte cheddar  
8 plakken gerookte ham  
takjes kervel, ter garnering

### VERDER NODIG

Phantom Plancha  
gietijzeren grillrooster

Besmeer de sneetjes brood met de boter en bestrooi zout en peper. Gril de boterhammen aan beide kanten kort op de plancha; ze moeten krokant aan de buitenkant en fluffy aan de binnenkant zijn.

Meng in een kom de roomkaas met de mosterd en bieslook, en breng op smaak met zout en peper.

Gril de plakken tomaat en gekookte ham kort aan beide kanten.

Bak per persoon 3 spiegeleieren, waarbij je de dooier vloeibaar houdt. Bestrooi de eieren met cheddar en laat de kaas even smelten.

Besmeer elke boterham met roomkaas, verdeel de plakken tomaat erover en leg er om en om een plak gekookte ham en een plak gerookte ham op.

Beleg elke twee boterhammen met drie spiegeleieren en garneer met de takjes kervel.

---

**TIP** Als dit je katerontbijt is, kijk dan ook even naar het recept voor Smoked Bloody Mary Pearls op pagina 57.



## THE BUTCHER

**"IF WE EACH HAD TO BUTCHER OUR OWN MEAT, THERE WOULD BE A GREAT INCREASE IN THE NUMBER OF VEGETARIANS." – ERNST HOWARD CROSBY**

# BUTCHER'S TENDERLOIN

## LONGHAAS

DE LONGHAAS IS NOU TYPISCH ZO'N STUKJE VLEES DAT DE SLAGER VROEGER VOOR ZICHZELF HIELD. DEZE 'HANGER STEAK' WORDT OOK WEL DE 'BUTCHER'S TENDERLOIN' GENOEMD. HET ZIET ER EEN BEETJE RAAR UIT, ER ZIT EEN FLINKE ZEEN IN EN HET HEEFT EEN GROVE STRUCTUUR WAARDOOR HET NIET ZO LEKKER VERKOOPT. MAAR DE SLAGER, EN WIJ, WETEN WEL BETER! HET IS EEN ECHE WERKSPIER DIE BARST VAN DE SMAAK EN ZICH IN TEGENSTELLING TOT VEEL WERKVLEES HEEL GOED LAAT GRILLEN. DE FRANSEREN SERVEREN HEM KLASSIEK MET SJALOTTEN-RODEWIJNSAUS, MAAR EEN KRACHTIGE BOURBONSAUS STAAT HEM MINSTENS ZO LEKKER.

4 PERSONEN | 45 MINUTEN

110 °C, INDIRECT; DAARNA 240 °C, DIRECT

800 g longhaas, zeen verwijderd  
zout en versgemalen peper, naar smaak

### VOOR DE COGNACSAUS

4 el cognac  
4 el honing  
1 tl knoflookpoeder  
1 snufje zout  
2 tl sriracha  
1 el boter

### VERDER NODIG

1-2 hickoryhoutchunks  
plate setter  
kernthermometer  
aluminiumfolie  
gietijzeren grillrooster

Bestrooi de longhaassteaks royaal met zout en peper en leg de blokken rookhout op de kolen.

Leg de steaks op het rooster boven de plate setter, doe de deksel van The Bastard dicht, en rook de steaks tot een kerntemperatuur van 50 °C voor medium rare (ze garen nog zo'n 5 °C door bij het afbakken).

Haal de steaks van The Bastard en laat ze rusten onder aluminiumfolie.

Zet het gietijzeren grillrooster op de BBQ en verhoog de temperatuur naar 240 °C.

Verwarm ondertussen in een pannetje de cognac met de honing, het knoflookpoeder, zout en de sriracha. Roer op het laatst de boter erdoor voor een mooie glans.

Gril de steaks kort aan op het hete rooster; het gaat er nu alleen nog om dat je de buitenkant een lekker kleurtje geeft.

Snijd de steaks in plakken en serveer de cognacsaus erbij.



# PIONIER

## GEMARINEERDE KALFSNIERTJES

ORGAANVLEES IS NOG WELEENS SPANNEND. DE SLAGER WEET WEL BETER! JONGE NIERTJES ZIJN WAT MINDER UITGESPROKEN QUA SMAAK, DUS WE GAAN VOOR KALFSVLEES. DE LEKKERSTE NIERTJES VAN THE BASTARD AT IK BIJ RESTAURANT GSPAN IN AROSA, WAAR DIT GERECHT HET HOOGTEPUNT WAS VAN EEN UITGEBREIDE PROEVERIJ.

4 PERSONEN | 2 UUR MARINEREN, 20 MINUTEN

220 °C, DIRECT; DAARNA INDIRECT

8 kalfsniertjes  
4 el olijfolie  
2 el balsamicoazijn  
2 el salie, fijngehakt  
gerookt Maldon-zout  
versgemalen zwarte peper

### VERDER NODIG

plate setter  
kernthermometer

Spoel de niertjes onder stromend water en dep ze droog. Maak ze schoon door vet en vliesjes te verwijderen, of vraag je slager dit voor je te doen. Vooral in de nieren zelf zit best wat vet.

Maak een marinade van de olijfolie, balsamicoazijn en salie, leg de niertjes erin en laat 2 uur marinieren.

Haal de niertjes uit de marinade en dep ze droog. Gril ze vervolgens 4 minuten per kant op het rooster van The Bastard. Verander je setup naar indirect grillen en gaar de niertjes verder. Te lang levert een taai en droog stuk vlees op, dus gaar ze tot een maximale kerntemperatuur van 54 °C.

Snijd de niertjes in plakjes en bestrooi ze met zout en peper.

---

TIP Lekker met een rodewijnjus van de BBQ (zie pag. 102). Vervang de dragon door fijngehakte salie en voeg die op het laatst toe.

# CRISPY CRACKLING

## KNAPPERIG BUIKSPEK

ZEG TEGEN EVENTUELE CARDIOLOGEN IN DE BUURT DAT ZE EVEN DE ANDERE KANT OP MOETEN KIJKEN. DEZE BUIKSPEK MET CRACKLING BESTAAT UIT CHOLESTEROL *ON CRACK* EN ZORGT MISSCHIEN VOOR GIERENDE HARTKLEPPEN, MAAR O MAN, HET IS HET WAARD! JE HEBT ER NIET VEEL VOOR NODIG, WEL EEN FLINKE PORTIE GEDULD.

10 PERSONEN | 12 UUR MARINEREN, 1 UUR EN 15 MINUTEN

180 °C, INDIRECT

1 kg buikspek met zwoerd  
½ citroen  
2 tl sojasaus  
1 tl zout  
1½ el vijfkruidenpoeder  
1½ el bruine basterdsuiker  
2 tl versgemalen zwarte peper  
300 g grof zout  
1 el azijn

### VERDER NODIG

plate setter  
Jaccard-vleesvermalser of Chinese vleesprikker  
2 appel- of kersenhoutchunks  
kwastje  
kernthermometer  
One Minute Lighter (optioneel)

Spoel het buikspek af onder stromend water en dep het droog.

Leg het op het zwoerd op een snijplank en kerf met een scherp mes het vlees kruislings in tot maximaal 1,5 cm diep. Houd steeds ongeveer 2 cm tussenruimte aan.

Knijp de halve citroen voor de helft uit over het vlees, wrijf het sap erin en doe dit ook met de sojasaus.

Meng het zout met het vijfkruidenpoeder, de suiker en peper en wrijf dit eveneens in het vlees.

Keer om en wrijf het zwoerd in met de rest van het citroensap.

Prik het zwoerd – maar alléén het zwoerd – in met de Jaccard of een puntige vork (meer gaatjes = meer belletjes) en breng er een laagje grof zout op aan. Zet het buikspek 12 uur onafgedekt in de koelkast.

Veeg het zout van het zwoerd en dep het buikspek droog. Leg de blokken rookhout op de kolen.

Leg het spek met het zwoerd omhoog in een passend bakje of maak er een van aluminiumfolie. Bestrijk het zwoerd met azijn en breng er weer een laagje grof zout op aan. Zet het bakje op het rooster boven de plate setter en rooster het buikspek in ongeveer 1 uur tot een kerntemperatuur van 67 °C. Haal het van The Bastard en veeg het zout van het zwoerd.

Nu is het tijd om het zwoerd aan een hoge temperatuur bloot te stellen. Dit kan op drie manieren:

- Bewerk het met je One Minute Lighter.
- Zet het zo'n 25 cm onder een grill.
- Verander je setup naar direct grillen en grill het spek met het zwoerd naar beneden.

Pas in alle gevallen op voor hete vetspetters en zorg ervoor dat de crackling niet zwart wordt.



# SPARECHEEKS

## KALFSWANG À LA SPARERIBS

**KAUWEN, DAT IS WAT KALFJES DOEN. EN NA HET KAUWEN? HERKAUWEN! DE HELE DAG ZIJN DIE WANGETJES IN BEWEGING. ALS JE ZE LANGZAAM GAART, WORDEN ZE ONTZETTEND MALS. MINDER VET DAN VARKENSVLEES, DAAROM EEN LEUKE WISSEL VOOR SPARERIBS. MET DEZE KOP-TOT-STAARTMENTALITEIT BEN JE OOK NOG EENS HARTSTIKKE DUURZAAM BEZIG!**

**4 PERSONEN | 5 UUR**

**115 °C, INDIRECT**

1 kg kalfswangen  
2 el olijfolie  
4 klontjes boter  
4 el bruine basterdsuiker  
4 el honing

#### VOOR DE BBQ-RUB

4 tl zout  
3 tl lichtbruine basterdsuiker  
2 tl gedroogde tijm  
1 tl gedroogde rozemarijn  
1 tl paprikapoeder  
1 tl knoflookpoeder  
1 tl versgemalen zwarte peper  
1 mespuntje cayennepeper

#### VERDER NODIG

kwastje  
2-3 eikenhoutchunks  
plate setter  
slagerspapier  
kernthermometer

Maak de rub door alle ingrediënten met elkaar te mengen.

Snijd met een scherp mes het vlies van de kalfswangen en verwijder eventuele vetjes. Bestrijk de wangen met de olie en bestrooi ze aan beide kanten met de rub.

Leg de blokken rookhout op de kolen en de wangen op het rooster boven de plate setter. Doe de deksel van The Bastard dicht en rook de wangen ongeveer 3 uur; check dan of er een mooie droge *bark* op het vlees zit.

Pak de wangen afzonderlijk in met slagerspapier: leg een stuk slagerspapier voor je op je werkvlak, leg er een wang op, leg daarop een klontje boter, gevolgd door een schepje basterdsuiker en een lepeltje honing. Vouw de zijkanten van het papier over het vlees en rol het pakketje strak op. Leg de pakketjes op de BBQ en gaar ze tot een kerntemperatuur van 95 °C. Check met een satéprikker of het vlees goed mals is. Het moet aanvoelen als boter; voel je meer weerstand, dan gaar je het nog iets langer.

**TIP** Als je de pakketjes openmaakt, zit er vaak wat vocht in. Gooi dit niet weg maar vang het op en meng het met een gelijke hoeveelheid BBQ-saus.