



🔥 Recept: Burnt Ends van de Kamado BBQ

Aantal personen: 6–8

Bereidingstijd: 6–8 uur

Moeilijkheid: Gemiddeld

Barbecue: Kamado (met deflector voor indirecte hitte)

🍖 Ingrediënten (rundvariant - brisket point)

- ±2–3 kg brisket **point** (of een hele brisket als je die al maakt, gebruik dan alleen het point-gedeelte)
- 2 eetlepels mosterd (als plakmiddel)
- **Rub:**
 - 2 eetlepels grofgemalen zwarte peper
 - 2 eetlepels grof zeezout
 - 1 eetlepel paprikapoeder
 - 1 eetlepel bruine suiker
 - 1 theelepel knoflookpoeder
 - 1 theelepel uienpoeder
- **Voor de glaze:**
 - 100 ml barbecuesaus (bijv. Kansas-style: zoet & rokerig)
 - 2 eetlepels honing
 - 1 eetlepel boter
 - (optioneel) 1 eetlepel bruine suiker

🔧 Benodigheden

- Kamado met platesetter / deflector
 - Rookhout (eik of hickory)
 - Kerntemperatuurmeter
 - Aluminiumfolie of ovenschaal
 - Braadschaal / aluminium bakje
-



Bereidingswijze

1. Voorbereiding

- Trim eventueel overtollig vet van het brisket point.
- Smeer het vlees in met mosterd en wrijf goed in met de rub.
- Laat minstens 30–60 minuten intrekken op kamertemperatuur.

2. Kamado instellen

- Richt je kamado in voor **indirecte hitte**.
- Temperatuur: **110–120°C (low & slow)**.
- Voeg 2–3 chunks rookhout toe voor de rookfase.

3. Roken

- Leg het brisket point op het rooster.
- Rook tot een **kerntemperatuur van ±75°C** (duurt ongeveer 4–5 uur).
- Je kunt tussendoor elke 60–90 minuten lichtjes sprayen met appelpiderazijn of appelsap.

4. Inpakken en verder garen

- Wikkel het point in **butcher paper of aluminiumfolie** en gaar door tot **±90–95°C kern**.
- Let op: gebruik de **probe test** (thermometer moet soepel glijden).

5. Rusttijd

- Laat het vlees minstens **30–45 minuten rusten**, ingepakt.

6. Snijden en karamelliseren

- Snijd het point in blokjes van **±2,5 x 2,5 cm**.
- Doe ze in een braadschaal of aluminium bakje.
- Voeg de **glaze** toe: barbecuesaus, honing, boter, bruine suiker.
- Meng goed en zet terug op de BBQ (indirect).
- Laat de saus inkoken en de blokjes karamelliseren (±30–45 minuten bij 135–150°C).

7. Serveren

- Serveer warm, direct uit het bakje.
- Heerlijk als snack, voorgerecht of onderdeel van een BBQ-plank.



Alternatief: Pork Belly Burnt Ends

Wil je een snellere variant met varkensvlees? Gebruik dan buikspek:

- Snijd ±2 kg **buikspek** in blokjes van 3 cm.
- Rub aanbrengen en 2 uur roken bij 110–120°C tot ze mooi gekleurd zijn.
- Doe in een bakje met boter, honing en rietsuiker, dek af met folie en gaar nog 1,5–2 uur.
- Laat daarna **zonder deksel** nog 30 min karamelliseren met barbecuesaus.

Tips

- Gebruik **butcher paper** i.p.v. folie als je een betere korst (bark) wilt.
- Experimenteer met sauzen: probeer een pittige saus of een zoet-kruidige glaze.
- Leftovers? Stop ze in taco's, nacho's of op een brioche bun.