

VLEISSSSS: SUCADE IN RUB MET ALLE-GEBAKKEN-AARDAPPELS-OP-EEN-STOKJE EN GEGRILDE TROSTOMAATJES MET EEN EASY-PEASY BBQ SAUS

- Maak eerst de EASYPEASY-BBQSAUS
- 1 Gesplitste sucade. Vraag de slager om jouw sucade te splitsen. Er loopt namelijk een hele taaie zeen doorheen, wat prima is als je het vlees wilt stoven. Maar dat wil je niet. Je wilt namelijk een heerlijk mals rood vleesje. Kan je dus zelf mee aan de slag gaan, maar dat is best een gepriegel. Moet je zin in hebben zeg maar 😊.
- De Rub: **flinke snuf zout, twee eetlepels oregano, 2 eetlepels mild paprikapoeder, ½ eetlepel peper, 2 eetlepels bruine suiker**. Bij elkaar gooien en husselen. Wrijf het vlees ermee in.
- Was de **aardappeltjes** en kook ze vast voor. Omwikkel ze met spek. Doe ze aan een sateprikker en gril ze op het rooster. De temperatuur is 150 graden.
- Was de **trostomaatjes** voorzichtig.
- Maak de saus. Zie hieronder.
- Stook de Green Egg op naar 250 graden. Grill iedere kant van de sucade 4 minuten. Keer het vlees 180 graden voor een grilstreepje. Niet weglopen! Dit is het belangrijkste bbq moment!
- Haal het vlees van het rooster bij een **kerntemperatuur van 48 graden**.
- Haal van het rooster en laat even rusten onder folie.
- Gril ondertussen (kort) de trostomaatjes.
- Snij het vlees in dunne plakken en serveer op een plank met de saus, de aardappeltjes en de gegrilde tomaatjes.

EASYPEASY-BBQSAUS

- 200 ml Ketchup
- 2 el Worcestersaus
- 2 el Bruine suiker
- 1 el Dijon mosterd
- ½ tl Komijnpoeder
- Snuf Cayenne peper
- 200 ml Water

Doe alle ingrediënten voor de saus in een pannetje. Ff roeren en klaar ben je. Dit maak je ook makkelijk een dag van te voren en bewaar je in de koelkast.