

5 BBQ-rubs

el = eetlepel · tl = theelepel

Basis BBQ-rub **varken & kip**

3 el paprikapoeder · 2 el bruine suiker · 2 el grof zout · 1 el zwarte peper · 1 el knoflookpoeder · 1 el uienpoeder · 1 tl mosterdpoeder · ½ tl cayenne

SPG beef-rub **rund, brisket, picanha**

2 el grof zeezout · 2 el grove zwarte peper · 1 el knoflookpoeder. De klassieker: laat het vlees spreken.

Sweet & smoky **spareribs**

3 el bruine suiker · 2 el gerookte paprika · 1 el zout · 1 el peper · 1 tl knoflook · 1 tl ui · 1 tl chilipoeder · ½ tl kaneel

Kip-kruidenrub **gevogelte**

2 el paprika · 1 el zout · 1 el bruine suiker · 1 tl knoflook · 1 tl ui · 1 tl tijm · 1 tl peper · ½ tl citroenrasp

Vis & groente-rub **licht & fris**

1 el zout · 1 el paprika · 1 tl knoflook · 1 tl dille · 1 tl citroenrasp · ½ tl peper

● **Bouw je eigen rub**

Vuistregel: begin met **gelijke delen zout en suiker**, daarbovenop je specerijen naar smaak. Voor rund laat je de suiker weg: dat is SPG (zout, peper, knoflook). Proef en pas aan tot het van jou is.

3 sauzen

Klassieke BBQ-saus

200 ml ketchup · 3 el bruine suiker · 2 el appelazijn · 1 el worcestershire · 1 el mosterd · 1 tl paprika.
Sudder 10 min.

Carolina mustard

4 el gele mosterd · 2 el honing · 1 el appelazijn · 1 tl bruine suiker · snuf cayenne. Top op varken.

Alabama white

4 el mayonaise · 1 el appelazijn · 1 tl mierikswortel · ½ tl peper · snuf knoflook. Dé saus voor kip.

● **Aanbrengen & bewaren**

- Dep het vlees **droog** voor je rubt.
- Dunne laag mosterd of olie als **binder**.
- Royaal rubben, **30-60 min** laten intrekken (of een nacht).
- Bewaar in afgesloten pot, droog & donker: tot 6 maanden.

Zo breng je een rub aan in 4 stappen

1. Dep droog
vocht weg = betere korst

2. Binder
dunne laag mosterd of olie

3. Royaal rubben
overal, licht aandrukken

4. Laten intrekken
30-60 min of een nacht