

Fedde van de Beek van Keurslager Van Dijk in Balk:
“Onze barbecue trekt
altijd veel bekijks”



Ideaal voor 'low en slow'



Bij Keurslager van Dijk in Balk staat elke werkdag, weer of geen weer, de keramische barbecue buiten. Voor de bereiding wordt vlees ingewreven met een eigengemaakte rub.

Keurslager van Dijk in Balk werkt veel met dry rubs. Sinds een jaar gaat bijna elke werkdag, het hele jaar door, de Monolith aan. "Dat is de koning onder de barbecues, net als de Big Green Egg," vertelt medewerker en barbecue-fanaat Fedde van de Beek. "Ik ben gek op barbecueën. Van mijn vakantiegeld heb ik er vorig jaar zelf één gekocht. Voor de zaak hebben we er toen ook eentje aangeschaft. Sindsdien is hij elke dag in gebruik."

Groot vlees

De Monolith heeft een dikke keramische wand, die de warmte van de houtskool lang vasthoudt. En dankzij de luchtschuiven in de deksel en de onderkant kan de temperatuur goed gereguleerd worden. Al met al ideaal om groot vlees langzaam te laten garen. En dat doen ze bij Van Dijk dan ook: elke dag iets anders. Short ribs bijvoorbeeld, of secreto (varkensplaat van de rug overdekt met spek), varkensrack en pulled pork. Voor de bereiding wordt vlees ingewreven met een eigengemaakte rub, tot het aan alle kanten bedekt is. Voor morgen staan short ribs op het menu, de 'spareribs' van het rund. "Die zet ik vanavond in onze rub," blikt Fedde vooruit. "De mix kan dan een nachtje intrekken. Morgen laten we de ribs acht uur op een heel lage temperatuur garen." De Monolith trekt altijd veel bekijks, aldus



Kant-en-klaar of zelf maken

Bij veel Keurslagers kun je kant-en-klare rubs kopen voor verschillende soorten vlees. Een dry rub kun je ook eenvoudig zelf maken. In een luchtdichte pot is de mix minstens drie maanden houdbaar (zie ook pagina 20 in deze Proef). Hier een aantal recepten. En uiteraard kun je daar zelf naar hartenlust op variëren!

Kiprub

Meng 75 gram zeezout met 25 gram paprikapoeder, 60 gram bruine basterdsuiker, 25 gram gemalen witte peper, 5 gram uienpoeder, 5 gram knoflookpoeder, 5 gram chilipoeder, 20 gram kerriepoeder en 10 gram sesamzaadjes.

Rundrub

Meng 100 gram zeezout, 40 gram gekneusde zwarte peper, 25 gram paprikapoeder, 10 gram rozemarijn, 10 gram knoflookpoeder en 60 gram basterdsuiker.

Varkensrub

Meng 75 gram paprika met 60 gram rietsuiker, 20 gram zwarte peper, 50 gram zeezout en 10 gram mosterdzaad (gemalen).

Fedde. "We zetten bij de barbecue altijd een bordje, waarop staat wat erin zit en wanneer het klaar is. Er zijn veel klanten die dan later op de dag terug komen om het vlees te kopen."

Basis met suiker en zout

Maar wat is een dry rub nou eigenlijk? Fedde: "De basis bestaat uit een mix van bruine suiker, zout, peper en paprikapoeder. En je kunt er nog van alles aan toevoegen. Zo doen wij er vaak oregano, knoflookpoeder en cayennepoeder bij, en bij rundvlees koriander." Anders dan bij marinieren bevat de mix zelf dus geen vocht. Maar door het zout onttrekt de rub vocht aan het vlees, dat na ruim een half uur met alle smaakstoffen langzaam weer door het vlees wordt opgenomen. "De smaak van de kruiden en specerijen trekt zo echt in het vlees. En dat proef je! Om die reden kun je het vlees het beste na het inwrijven een tijdje laten staan."

Verder zijn het vooral de suikers die 'dry rub' doen verschillen van 'gewone' kruidenmixen. "De suiker in de rub karamelliseert bij lage temperaturen. Daarom moet je vlees dat is ingewreven met dry rub altijd op lage temperaturen bereiden, tot 150 graden. Daarboven verbrandt de suiker en krijg je een bittere smaak. Zelf houd ik 100 tot 110 graden aan. Dan krijgt het vlees een bijzonder lekkere smaak en een mooie bruine buitenkant." ●