

Varkensrack



110°C 180m



Ingrediënten:

- » 1 varkensrack
- » olijfolie
- » verse tijm
- » honing
- » optioneel beukenhout

Snij de speklaag op het rack kruislings in (blokjes van 1,5 cm).

Smeer het rack in met olijfolie.

Warm de BBQ op tot 110 °C.

Braad ongeveer 3 uur op 110 °C (bij hogere temperatuur wat korter),
kerntemperatuur 58 °C.

Meng honing met verse tijm. Smeer het rack er mee in als er droge plekjes
komen.

Eventueel roken met beukenhout.

