

Gevulde filet of porc loin



Ingrediënten:

- » 500 gram varkensfilet aan 1 stuk
- » verse tijm
- » verse rozemarijn
- » verse salie
- » peper
- » zout
- » 1 teen knoflook
- » olijfolie
- » slagerstouw

1. Filet insnijden, vullen en dichtbinden. Rubben met de rest van kruiden/oliemengsel.
2. BBQ op 150°C indirect (dus niet direct boven de kolen, maar met een (ijzeren/ stenen) plaat ertussen).
3. Roken met beukenhout.
4. Ongeveer 1,5 uur.
5. Kerntemperatuur 62 °C geeft een prachtig stuk vlees.