

Pulles pork (procureur)



Ingrediënten:

- » Procureur (1,5 kilo)
- » BBQ rub naar keuze
- » BBQ saus naar keuze
- » Coleslaw (koolsla) of ijsbergsla
- » Witte bolletjes

Kruiden advies:

- » 3 el paprikapoeder
- » 1,5 el zout
- » 1,5 el peper
- » 1 el knoflookpoeder
- » 1 tl chilivlokken / cayenne peper
- » 2 el bruine suiker

Bestrooi de procureur de avond van te voren met jouw gekozen rub.

Bereid de BBQ voor op indirecte hitte op 120 °C. Leg de procureur op de BBQ en gaar deze tot een kerntemperatuur van ongeveer 70 °C. Als je een kerntemperatuur 70 °C hebt bereikt, smeer de procureur dan in met de BBQ saus.

Gaar de procureur door tot een kerntemperatuur van 85 °C. Smeer de procureur nogmaals in met een beetje BBQ saus en wikkel deze daarna in aluminiumfolie. Gaar door tot een kerntemperatuur tussen de 88 en 95 °C.

Haal de procureur van de BBQ en leg deze in een bak. Laat de procureur 30 minuten tot 1 uur rusten. Dit is erg belangrijk.

Daarna is de procureur klaar om 'gepulled' te worden – trek het vlees voorzichtig uit elkaar.

Doe de coleslaw samen met de pulled pork en BBQ saus op een broodje.

Tijd om te smullen, eet smakelijk!

Eventueel roken met beukenhout.

Tip:

Leg 1 of 2 blokjes rookhout op de kolen voor extra rooksmaak.

Maak je eigen BBQ saus.

Het vlees zal na ongeveer 70 °C in een 'stall' komen, waarbij deze tijdelijk niet veel stijgt in kerntemperatuur. Dit is normaal, heb geduld en laat het vlees rustig liggen.