



## Varkensvlees



## Pulled Pork

(10-12 personen)

### Ingredienten:

2.5 kg procureur/varkensnek of picnic  
4-6 el mosterd  
0.2 l appelsap  
10-12 italiaanse/ turkse bollen  
2-3 grote uien  
1 krop sla  
3 el olijfolie  
Snufje zout  
Barbecuesaus

### voor de rub:

1 el grofgemalen zwarte peper  
1 el zeezout  
1 tl knoflookpoeder  
4 el bruine suiker  
½ tl chilipoeder  
1 tl paprikapoeder

### Bereidingswijze:

- Meng alle ingredienten van de rub
- Smeer het vlees in met de mosterd, en bestrooi deze met de rub. Goed aandrukken. Als extra kan het vlees geïnjecteerd worden met een marinade of appelsap met behulp van de Green Forest marinade injector
- Start de BBQ op, en verwarm voor tot 110-120°C. Plaats eventueel een bakje met water op het rooster om een beetje vochtigheid in de BBQ te houden.
- Plaats het vlees op het rooster laat het 5 uur garen. Vervolgens om het ½ uur besprenkelen of besproeien met de appelsap
- Ga hier mee door tot de kerntemperatuur 90 graden is. Reken op ongeveer 10-14 uur
- Zet de BBQ een beetje hoger als je denkt dat het te lang gaat duren maar niet boven de 135 °C.
- Zodra de kerntemperatuur 90 graden is mag het vlees van het rooster, Laat het nog 45 minuten tot een uur rusten onder aluminiumfolie. Snij de uien op ringen en bak deze glazig met een snufje zout en de olijfolie. Was de sla.
- Trek het vlees met 2 vorken uit elkaar.
- Leg de broodjes even in de BBQ voor een minuut of 3 zodat ze lekker krokant zijn, en snij ze dan door.
- Beleg de broodjes met een blaadje sla een flinke berg met "Pulled Pork", wat gebakken uien en je favoriete BBQsaus

Smullen Maar !!