


Pulled Porc

 Bereiden in: bbq of oven

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 420 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1-1,5 kilo varkensschouder of procureur (met of zonder bot) op foto is 1 kg.
- Voor de Rub:
 - 1 el zeezout
 - 1 el komijn
 - 1 el chilipoeder
 - 1 el zwarte peper
 - 1 el cayennepeper
 - 1 el paprikapoeder
 - 1 el pimentón (gerookt paprikapoeder)
 - 1 el suiker
 - 1 el bruine suiker
- Extra nodig voor broodje pulled pork met augurk en barbecuesaus
- Ciabatta's (of andere broodjes)
- Augurk in plakjes

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Pulled Porc

Bereiding

- 1 Als eerste gaan we de Droge Rub maken door alle specerijen met de suiker
- 2 Hiermee het vlees nu ruim in smeren, alle hoekjes lekker volstoppen. Een beetje inmasseren voor een extra lekker effect. Voor een vollere smaak laat u de Rub een nachtje intrekken (afgedekt en in de koelkast). Niet minder dan een uur aten intrekken dat zou echt zonde zijn.
- 3 De oven voorwarmen op 110 graden. Na minimaal 1 uur u marineren het vlees op een bakblik leggen (oven schaal kan natuurlijk ook) Gebruik een kerntemperatuurmeter en steek deze in het midden van het stuk vlees. Zo kan u precies de temperatuur van de kern van het vlees in de gaten houden. Dat moet ook want we gaan de temperatuur van de oven strak aanpassen. Eerst de kerntemperatuur verwarmen tot de 70 graden is bereikt. Hoe lang dit precies duurt is afhankelijk van de dikte en het vetpercentage van het vlees en de temperatuur van je oven (iedere oven is anders). Bij mij duurde het 2,0 uur.
- 4 Zet de deur van de oven even open om de temperatuur te laten zakken naar 90 graden. De deur weer dicht en de kern van het vlees laten verwarmen tot de 88 graden is bereikt. Ook hier geldt weer dat de tijd bij iedereen verschillend kan zijn. Maar het gaat om de temperatuur van de kern.
- 5 Het is belangrijk het vlees even te laten rusten, neem hier de tijd voor. neem hier 45-60 min. U kan het vlees verpakken in aluminiumfolie en in dezelfde schaal laten liggen.
- 6 Hierna gaat het 'Pullen van de Porc' beginnen, het uit elkaar trekken van het vlees. U kan dit met twee vorken doen, prachtige draadjes ontstaan. Heerlijk. Nu snel het broodje opbouwen of eten met de salade en een paar frietjes.

Kooktips

U kan de kaas al een dag van te voren op het vlees aanbrengen en lekker in de rookkast laten trekken. Is de moeite waard. De smaak trekt hierdoor écht beter door het vlees.

Serveren

Maak het broodje op met eerst de koosalade, daarna de augurk, de Pulled Porc en on top een beetje BBQ saus. Smakelijk!



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten