



LEKKER, SLOW COOKED
PORC RACK OP DE BARBECUE

SLOW COOKED PORC RACK



Ham van het Spit is een heerlijk gerecht van gepekeld ham die je lekker langzaam gaart op de barbecue.

Bereidingswijze:

- Wrijf het vlees in met een rub naar keuze
- Zorg voor een BBQ-temperatuur van 175°C voor indirect garen.
- Voeg wat rookhout toe

- Rijg het vlees aan het spit en zet 'm stevig vast
- De ham mag nu 2 uur roken
- Na 2 uur mag de ham van de BBQ. Het is nu namelijk tijd om de huid van de ham weg te snijden en het vet in te snijden in een mooi ruitpatroon. Hierna mag de ham weer op de BBQ voor een half uurtje
- Maak intussen op een laag vuurtje een sausje van 4 lepels abrikozenjam, 4 lepels honing en 2 lepels mosters
- Na een half uurtje ham glaceren met de saus. Herhaal dit elk kwartier totdat de ham een kerntemperatuur heeft van 65°C
- Haal de ham van het spit, laat het 15 minuten rusten onder aluminiumfolie. Hierna kun je de ham aansnijden. Eet smakelijk!

VRAAG NAAR AL ONZE GROOTVLEES-
RECEPTEN VOOR DE BARBECUE

