

LEKKER, SLOW COOKED  
PULLED PORC OP DE BARBECUE



## SLOW COOKED PULLED PORC



Slow Cooked Pulled pork is een geweldige gerecht voor een grotere groep. Met lekkere sla en heerlijke verse bolletjes zet echt iets unieks op tafel. Een aanrader voor de barbecue.

### Bereidingswijze:

- Dep het vlees wat droog en bestrooi het met je favoriete dry-rub. Laat dit ca. 6 uur intrekken.
- Zorg voor een BBQ-temperatuur tussen de 100 en 120°C voor indirect garen
- Gaar het vlees langzaam tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 70°C
- Verpak dan het vlees in aluminiumfolie en leg het terug op de BBQ tot een kerntemperatuur van 88°C
- Haal het vlees uit de folie en leg het op de BBQ tot een kerntemperatuur van 92°C.
- In deze fase kun je het vlees insmeren met een barbecuesaus en laat het een half uur liggen totdat de saus gekarameliseerd is.
- Leg het vlees in een braadslee en dek het af met een paar lagen aluminiumfolie. Laat dit minstens een uur rusten
- Trek het vlees met twee vorken uit elkaar of snij het vlees in mooie plakken

VRAAG NAAR AL ONZE GROOTVLEES-  
RECEPTEN VOOR DE BARBECUE

**STOER**  
WERK