

RECEPT MET
INGREDIËNTEN
UIT ONZE
WINKELS

PULLED PORK MET BROODJE KOOLSLA

LOW & SLOW BARBECUE KLASSIEKER!

INGREDIËNTEN

- VARKENSSCHOUDER
(BOSTON BUTT)
- BARBECUE RUB
(‘A TOUCH OF SWEET’)
- APPEL ROOKHOUT
- APPELSAP



Reken ongeveer een
kooktijd van anderhalf uur
per kg vlees.

- 1** Marineer de boston butt (varkensschouder) met een barbecue kruidenmix. Leg het vlees in de koelkast en laat de barbecue rub 's nachts intrekken. Je kan het vlees ook 1 uur op voorhand marinieren als je wat minder tijd hebt.
- 2** Steek de barbecue aan en voeg appel rookhout (chunks) toe.
- 3** Breng de barbecue naar ongeveer 130°. Deze temperatuur houden we gedurende de hele kooktijd aan.
- 4** Rook de boston butt met indirecte hitte.
- 5** Leg het vlees op de barbecue en laat enkele uren garen en roken.
- 6** Besproei het vlees na ongeveer anderhalf uur met appelsap. Herhaal dit elke 30 minuten.
- 7** Als de boston butt een kerntemperatuur van ongeveer 74 °C heeft bereikt gaan we het vlees van de barbecue halen en inpakken met butcher paper of aluminiumfolie.
- 8** Pak het vlees in en leg het terug op de barbecue. Deze staat nog steeds op 130° graden.
- 9** Als de kerntemperatuur ongeveer 95° graden heeft bereikt is de boston butt klaar. Je kan dit dubbelchecken: als je het bot, dat in de varkensschouder zit, er zonder enige weerstand uit kan halen is je boston butt perfect! Laat het vlees nog wel minstens 45 minuten tot anderhalf uur rusten.
- 10** Trek het vlees uit elkaar (vandaar de naam ' pulled pork') en serveer op een broodje met koolsla en barbecuesaus.

**HET
SEI
ZOEN**

ALLES WAT NU
LEKKER IS

Smakelijk!

BENIEUWD NAAR ONS
ANDER BARBECUEVLEES
EN ONZE PRIJSLIJST?
SCAN OR-CODE!

