

Makkelijke Pulled pork uit de Dutch oven

 10 personen  8 uur  Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2 KG Procureur (varkensnek)
 - 1 x The Rub Club Beehave (of je favoriete rub)
 - 0.5 L BBQ saus
 - Olie
- Benodigdheden**
- Rookchunks appel of kers
 - Kernthermometer
 - Aluminiumfolie
 - Uitbeenmes
 - Sauspannetje
 - Meat Claws (Optioneel)
 - Ovenschaal



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**
www.kolenboertje.nl

- Begin met het wegsnijden van het overtollige vet, indien dit nodig is.
- Wrijf de procureur in met olie en bestrooi hem aan alle kanten met een goede laag van je rub.
- Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 115-120 graden, volledig indirect met twee rookchunks.
- Leg de procureur op de BBQ en laat deze gedurende 5 uur roken en garen. Check regelmatig of de temperatuur van de BBQ niet doorschiet.
- Na 5 uur pak je de procureur in met 2 á 3 lagen aluminiumfolie. Maak de folie aan de bovenkant goed en strak dicht zodat er geen vocht kan ontsnappen.
- Als je een bedraadde thermometer hebt is dit het punt waarop je de probe in het vlees steekt.
- Laat de procureur nu in ongeveer 2 uur (afhankelijk van de grootte van je procureur) op de BBQ doorgaren tot 90 graden in de kern.
- Prik dan met een satéprikker of je thermometer in het vlees. Wanneer deze er zonder weerstand in gaat is het vlees klaar. Voel je nog weerstand? Laat dan het vlees nog even liggen en herhaal dit om de 10 á 15 minuten. In sommige gevallen is het vlees pas bij 96 graden klaar.
- Haal de procureur van de BBQ en leg deze in de ovenschaal, vouw de aluminiumfolie open zodat het vlees 15 minuten kan uitstomen. Als je dit niet doet zal het vlees te ver doorgaren.
- Vouw na 15 minuten de folie weer strak dicht en laat het vlees minimaal 45 minuten rusten. Je kunt er eventueel een handdoek overheen doen om het goed warm te houden.
- Verwarm ondertussen de BBQ-saus in een steelpannetje op de BBQ.
- Haal na de rustperiode het vlees uit de folie en doe dit samen met het vocht in de ovenschaal.
- Trek het vlees met twee vorken (of meat claws) uit elkaar.
- Giet de verwarmde BBQ-saus erbij en meng alles goed door elkaar.
- En dan ben je er eindelijk! Je pulled pork is klaar. Heerlijk op een witte bol met een paar plakjes augurk, of bijvoorbeeld op nacho's of taco's.