

Italiaanse porchetta van de kamado BBQ

👤 10 personen

🕒 8 uur



Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- Een hele varkensbuik met zwoerd (+/ 8 kg)

- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 1 bosje verse tijm
- 1 bosje verse salie
- 1 bosje verse rozemarijn
- 1 bosje verse basilicum
- 8 á 10 grote tenen knoflook
- Kolenboertje pepermix
- Onbewerkt zeezout

Benodigdheden

- Slagerstouw
- Uitbeenmes
- Appel rookhout
- Lekbak

- Voorbereiding (Avond van te voren);
- Dep de huid droog en prik om de 5 cm gaatjes in de huid met een scherp mes, hierdoor zal de huid tijdens het garen knapperig worden.
- Leg de varkensbuik met de zwoerd naar boven en bedek met een flinke laag zeezout. Ook dit zorgt ervoor dat de huid knapperig wordt tijdens het garen.
- De porchetta maken;
- Verwijder de zoutlaag van het vlees en dep droog.
- Rol de varkensbuik op en verwijder indien nodig een stuk van de zwoerd zodat er geen zwoerd aan de binnenkant van de porchetta zit. Dit zal namelijk zeer taai worden.
- Snijd de varkensbuik aan de vleeskant in en vlinder hem, zodat je een soort boek krijgt. Zorg ervoor dat het vlees voldoende vast blijft zitten en dat je het niet van de varkensbuik afsnijdt.
- Vouw de varkensbuik open en bedek deze met een goede laag zout en Kolenboertje pepermix. Het is een flink stuk vlees dus wees vooral niet te zuinig.
- Pers dan de knoflook uit en verspreid deze over het vlees.
- Verspreid dan de verse kruiden over het vlees, je kunt deze eerst snijden, maar het mag best grof blijven.
- Rasp vervolgens de schil van de citroen en de sinaasappel en verdeel over het vlees.
- Wanneer de binnenkant mooi bedekt is vouw je het vlees weer dicht en herhaal je stap 8 t/m 11. Tot dat je de gehele varkensbuik mooi in de kruiden hebt staan.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

- Rol dan de varkensbuik goed op en knoop vast met slagerstouw. Zorg dat je om de 10 á 15 cm een stuk touw hebt zodat het vlees goed bij elkaar blijft.
- Steek je BBQ aan en voeg een chunk appelrookhout toe.
- Maak de BBQ volledig indirect op een temperatuur tussen de 150 en 175 graden.
- Leg de lekbak in de BBQ en doe er een laagje water in. Dit zorgt ervoor dat het vet dat in de lekbak valt niet zal verbranden, waarmee je voorkomt dat je vlees een bittere smaak krijgt door vieze rook.
- Steek een probe thermometer in het midden van de porchetta en leg hem op de BBQ.
- Gaar de porchetta tot een kerntemperatuur van 60 graden.
- Stook de BBQ op naar 200 - 220 graden en gaar de porchetta door tot 65 graden in de kern.
- Haal de porchetta van de BBQ en laat 10 tot 20 minuten rusten.
- Snijd de porchetta in dunne plakken en geniet!
- Tip: Porchetta is koud ook heel lekker op brood met een beetje pesto, rucola en truffelmayo!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

