

Schichtfleisch van procureur uit de Dutch Oven

👤 6 - 8 personen ⌚ 3.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2 kg procureur (varkensnek)
- 6 grote witte uien
- 2 rode paprika's
- 300 gr spek plakken
- 300 ml BBQ saus
- 1 fles donker bier
- The Rub Club Burnout rub

Benodigdheden:

- BBQ met deksel - 130 graden volledig indirect
- Dutch Oven (Petromax FT6)

- Steek de BBQ aan, volledig indirect op 160 graden.
- Snijd de procureur in plakken van 1 cm dik en bestrooi de plakken rondom met de Burnout rub.
- Snijd de uien en paprika's in gelijkmatige ringen van ongeveer 1/2 cm dik.
- Bekleed de Dutch oven met spek: begin met de randen en zorg dat er zo'n 5 á 10 cm overhang is, zodat je die straks goed dicht kunt vouwen. Beleg dan de bodem van de pan.
- Leg een aantal uienringen op de bodem van de pan en vul dan de pan met om en om een verticale laag vlees, ui en paprika, tot de pan helemaal gevuld is.
- Giet de BBQ saus en het bier eroverheen en vouw het overhangende spek dicht, zodat je een afgesloten pakket hebt. Bestrooi met nog wat extra rub.
- Zet de Dutch oven met met het deksel erop in de BBQ en laat het zo'n 2.5 uur rustig garen.
- Haal na 2.5 uur het deksel eraf en laat nog een half uurtje garen, zodat het spek knapperig kan worden.
- Serveer bijvoorbeeld op een broodje, of als maaltijd met gebakken aardappels. Eetsmakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**
www.kolenboertje.nl

