



Hoofdgerechten

Barbecue pulled pork burger

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de rub

2 eetlepels zwarte peper
1 eetlepel cayennepeper
30 gram paprikapoeder
50 gram bruine suiker
2 theelepels kurkuma
3 eetlepels zout

Voor de burger

1 kilogram varkensvlees (ontbeend)
1 ui (zoete, in dikke plakken)
100 gram sla (of spinazie)
4 augurkjes (in schijfjes)
4 hamburgerbroodjes
barbecuesaus

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de rub in een kom. Maak kruisgewijs inkepingen in het vlees en wrijf de rub rondom rond in, totdat het vlees volledig bedekt is met de kruiden. Laat een uurtje rusten in de koelkast.

Tip: gebruik je vlees van de varkensschouder? Snij dan eerst het overtollige vet weg, tot er maar een dun laagje overblijft.

Breng je barbecue of oven op temperatuur van 150°C. Leg het vlees in een schaal en dek af met aluminiumfolie. Laat 2 uur garen. (in geval van barbecue: laat het deksel dicht)

Verwijder de folie en laat het vlees nog 2 uur verder garen. Het krijgt zo geleidelijk aan een donkere korst, die zorgt voor een heerlijke smaak!

Laat het vlees even afkoelen. Beleg intussen de hamburgerbroodjes met de groenten en bestrijk met de saus.

Trek draderige stukken van het vlees met behulp van 2 vorken. Strooi er nog een eetlepel verse rub over en meng goed. Verdeel het vlees over de broodjes en werk af met een dikke plak ui.

Tip:

Je kan de rub tot een jaar bewaren in een afgesloten potje op een droge, koele plek.

Pull-tip:

Je laat het vlees best even afkoelen, maar niet te lang! Je kan het beste 'pullen' wanneer het nog warm is.

Keukenbenodigdheden

Barbecue of oven

