



Hoofdgerechten

Pulled pork

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels paprikapoeder (gerookt)
200 milliliters appelsap
200 milliliters sojasaus
1 eetlepel mosterd
1 spieringgebraad

Voor de BBQ-rub

2 eetlepels paprikapoeder (gerookt)
1 theelepel peperkorrel (geplette)
2 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels uienpoeder
1 theelepel chilipoeder
1 theelepel lookpoeder
1 eetlepel zeezout

Bereidingswijze

Meng de sojasaus, het appelsap, en 2 el paprikapoeder. Smit dit mengsel met een vleessmit op verschillende plekken in het gebrad. Wrijf het hierna in met de mosterd.

Meng alle kruiden en masseer deze BBQ-rub in het gebrad.

Draai het vlees in zilverpapier en bak het gedurende 2 uur op 150°C. Dit kan in de oven of op een gesloten barbecue. Haal het vlees uit het zilverpapier en bak nog eens 2 uur op dezelfde temperatuur. Test of de kerntemperatuur boven de 87 graden is. Zo ja, dan mag je het vlees in draadjes trekken. En je pulled pork is klaar!

Tip: Handig: gebruik een mixer om het vlees te schredden. Je hoeft niet te wachten tot het vlees afgekoeld is.

Keukenbenodigdheden

Oven

Barbecue

