

Pulled pork



Recept voor pulled pork met een totale bereidingstijd van 4,5 uur. De varkensnek wordt ingewreven met mosterd en kruiden, 12 tot 24 uur gemarineerd en vervolgens 2,5 tot 3 uur in een braadpan met appels en uien gegaard.

Bereiding van pulled pork

- Bereidingstijd ca. 45 minuten
- Rusttijd ca. 45 minuten
- Kook-/baktijd ca. 3 uur
- Totale tijd ca. 4 uur en 30 minuten

Verwijder overtollig vet van de varkensnek en wrijf deze aan alle kanten in met mosterd. Meng paprikapoeder, zout, peper, komijnpoeder, tijm en rozemarijn tot een kruidenmengsel (rub) en wrijf de varkensnek hier royaal mee in. Laat het vlees 12 tot 24 uur in de koelkast marineren.

Snijd de volgende dag de appel in stukjes en de uien in halve ringen.

Verwarm de briketten voor de Dutch Oven. Voor mijn pot van 11 liter gebruik ik er 6 onderaan en 14 bovenaan. Leg 6 briketten onder de pot en fruit de uien in olie. Voeg vervolgens de appel toe en fruit deze mee. Voeg de worcestersaus en tomatenpuree toe en bak het geheel kort mee.

Blus af met de bouillon en leg de varkensnek erop. Doe het deksel erop en vul de pot met de resterende kolen. Als je er een hebt, kun je ook een thermometer in de varkensnek steken. Na ongeveer 1,5 uur kun je nog een paar briketten toevoegen (tenzij je briketten hebt die bijzonder lang meegaan).

Na ongeveer 2,5 - 3 uur is het vlees gaar; de kerntemperatuur moet dan ongeveer 90-95 °C bedragen. Haal het vlees eruit en laat het 30 - 45 minuten rusten, gewikkeld in aluminiumfolie. Daarna kan het vlees uit elkaar worden getrokken en naar smaak worden geserveerd.

Geniet ervan in een broodje met groene sla en koolsalade en 1-2 eetlepels van de ui-appelsaus, of doe het terug in de pan en meng het met de ui-appelsaus – een echte traktatie. Serveer met een lekker stukje stokbrood.

Boodschappenlijst voor 25 personen