

Pulled Pork

Wat heb je nodig?

3 kg. varkensschouder of -nek (of naar gelang behoefte)
bbq-saus (bv. Stockyard KC Pitmaster)

Voor de rub: (je houdt ruimschoots over voor bijvoorbeeld spareribs)

5 el. bruine suiker
1 el. kurkuma
1 ½ el. uienpoeder
1 ½ el. knoflookpoeder
1 (kleine) el. cayennepeper
3 ½ el. paprikapoeder
3 ½ el. zout

Voor het zoetzuur:

250 gr. suiker
250 gr. water
250 gr. natuurazijn
stuk van ca. 2 cm. verse gember, in plakjes
½ rode peper, fijngesneden
1 winterpeen, in lange repen gesneden
1 komkommer, in lange repen gesneden
cherrytomaatjes (in diverse kleuren), in helften en in vieren gesneden

Voor de coleslaw:

¼ rode kool, geraspt
½ witte kool, geraspt
½ groene appel, in reepjes gesneden (juliënne)
1 rode ui, gesnipperd
paar radijsjes, in dunne plakjes
½ winterpeen, in reepjes gesneden (juliënne)
sap van 1 citroensap
20 gr. appelazijn
135 gr. mayonaise
75 gr. melk
75 gr. karnemelk
50 gr. suiker
versgemalen zwarte peper en zout

Verder:

zachte broodjes
wat gemengde, aangemaakte sla

Wat moet je doen?

Bestrijk het vlees met wat olijfolie, roer de ingrediënten voor de rub door elkaar en wrijf hier het vlees ruim mee in.

Leg het vlees op een barbecue van ca. 105 graden en steek een kernthermometer in het midden van het vlees.

Gaar het vlees met een gesloten deksel eerst tot een kerntemperatuur van 75 graden.

Wikkel het vlees dan in aluminiumfolie en gaar door tot een kerntemperatuur van 94 a 96 graden.

Voor het zoetzuur:

Doe water, azijn en suiker in een pan met de rode peper en gember, kook dit even in en laat afkoelen.

Doe hierbij de cherrytomaatjes en de komkommer- en winterpeenrepen en laat ca. 10 a 15 minuten in het vocht marinieren.

Voor de coleslaw:

Doe de alle ingrediënten hiervoor in een kom en kneed goed door zodat alle smaken intrekken.

Breng op smaak met peper en zout.

Voor het broodje:

Trek het vlees met twee vorken (of 'meatclaws') uit elkaar en roer er naar smaak wat barbecuesaus door.

Doe wat sla op een broodje, hierop een flinke 'toef' coleslaw en vervolgens een 'handje' pulled pork. Serveer met het zoetzuur.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl