

Pulled pork van Boston Butt

Wat heb je nodig?

1 Boston Butt (varkensschouder) van ca. 4 kg.
1 Turks brood (afbak)
ijsbergsla, in repen
tomaten, in plakjes
srirachamayonaise

Voor de rub:

1 el. knoflookpoeder
1 el. uienpoeder
½ tl. komijnpoeder
1 el. cayennepeper
2 el. paprikapoeder
2 el. fenegriekpoeder
2 el. bruine suiker
2 el. versgemalen zwarte peper
2 el. zout
8 takjes verse tijm (blaadjes gerist)

Voor de bbq-saus:

1 afgestreken el. fenegriekpoeder
1 tl. uienpoeder
1 tl. knoflookpoeder
2 el. bruine suiker
75 ml. appelazijn
200 ml. ketchup
1 ½ worshestershiresaus
snuf zout
snuf komijnpoeder
versgemalen zwarte peper
2 el. honing
100 ml. water

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 107 graden.
2. Richt hem zo in dat je indirect kunt gaan bereiden en stop wat (whiskey)rookchunks tussen de gloeiende kolen (zorg dat je het vlees minimaal 3 uur rookt en vul rookchunks aan indien nodig)
3. Roer alle ingrediënten voor de rub door elkaar
4. Snijd het vet van het vlees kruislings wat in en bestrooi ruimschoots aan alle zijden met de rub
5. Leg het vlees met de vetkant naar boven op je bbqrooster en gaar het vlees tot een kerntemperatuur van 95 graden (dit kan tussen de 9 en 15 uur duren)
6. Pak het vlees in aluminiumfolie en theedoeken en houd warm in een geïsoleerde koelbox

7. Doe voor de bbq-saus alle ingrediënten in een pan en verwarm al roerend. Laat een paar minuten zachtjes pruttelen
8. Haal het vlees uit de koelbox en trek het uit elkaar (met een vork of met je handen)
9. Schep er een beetje bbqsous door en snijd het afgebakken Turkse brood horizontaal doormidden
10. Besmeer de onderste helft van het brood met srirachamayonaise en leg hierop de sla
11. Beleg verder met plakjes tomaat en veel pulled pork en schep er nog wat bbq-saus over
12. Leg de bovenste broodhelft er op en snijd het geheel in ca. 8 'taart'punten

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok