



Low and Slow Pulled Pork

Ingrediënten:

- 2 kg varkensschouder

Voor de rub:

- 3 el olie
- 5 el bruine suiker
- 3 el gerookt paprikapoeder
- 3 el zout
- 1 el lookpoeder
- 1 el zwarte peper
- 1 el cayenne peper

Voor de Barbecue saus:

- 1 klontje ongezouten boerenboter
- 1 ajuin
- 300 ml ketchup
- 220 ml appel azijn
- 60 ml worchester saus
- 30 ml dijon mosterd
- 12 gr bruine suiker
- Sap van 1 citroen
- 12 gr gemalen zwarte peper



Bereiding:

Wrijf de varkensschouder rijkelijk in met de rub. Stel de BBQ in op 135°C indirecte warmte. Laat de varkensschouder ongeveer 5 uur garen tot een kerntemperatuur van 74°C. Verlaag de temperatuur naar 120 °C. Laat de varkensschouder ingepakt in aluminium folie nog ongeveer 2-3 uur verder garen tot een kerntemperatuur van 88°C. Trek het vlees uit mekaar en meng met de BBQ saus! Ideaal tussen een broodje met huisgemaakte koolsla.