

Ingrediënten voor 4 personen

Voor het pulled pork: 1

varkensschouder van ongeveer 3,5 kg, uitgebeend 6 el zachte mosterd 30 g vleeskruiden 1 dl appelsap 1 dl ketchup 1 dl ciderazijn 1 dl whiskey 5 dl American barbecuesaus 8 burgerbroodjes
Voor het bierbad:
2 flesjes streekbier naar keuze 1 bol knoflook, in de breedte gehalveerd 1 blaadje laurier 5 takjes tijm 5 takjes rozemarijn 1 wortel, in grove stukken 1 ui, in grove stukken 2 stengels selderij, in grove stukken
Voor de American barbecuesaus: 250 g tomaten uit blik 1 ui, fijngehakt 100 ml worcestersaus 1 el Gentse mosterd 50 ml balsamicoazijn 100 g esdoornsiroop 1 el appelstroop 100 g barbecueketchup 1 teen knoflook, fijngehakt 1 el barbecuekruiden

Tijd: > 1 uur
Keuken: Amerikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Traag gegaard pulled pork met barbecuesaus

Overheerlijk BBQ vlees met huisgemaakte BBQ saus, Amerikaanse topper ! We laten eerst het vlees boven een bierbad onder gesloten deksle circa 6 u garen en bedruip om het uur met de marinadeDaarna nog eens 6 uur U zacht verder garen in folie ; dan halen we met een vork het vlees uitelkaar en mengen het met onze huisgemaakte bbq saus ! U zal niet weten wat voor een super lekkere smaken er zullen ontstaan ! We serveren dit dan op een burgerbroodje

Hulpmiddelen

Aluminium folie

Bereidingswijze

-Wrijf de varkensschouder in met de mosterd en kruid met de vleeskruiden. Meng het appelsap, de ketchup, de ciderazijn en de whisky tot een marinade. Overgiet het vlees met die marinade. -Maak je barbecuesmoker aan tot een temperatuur van 110 °C. Zet een gietijzeren schaal tussen de houtskool en giet hierin het streekbier. Voeg de knoflook, laurier, tijm, rozemarijn, wortel, ui en selderij toe aan het bierbad. -Leg het vlees boven het bierbad en laat het 6 uur onder gesloten deksel garen. Bedruip om het uur met de marinade. -Haal de varkensschouder uit de smoker en wikkel het vlees in aluminiumfolie. Leg het opnieuw in je smoker en laat nog eens 6 uur verder garen. Het vlees zou nu normaal gezien een kerntemperatuur van ongeveer 87 °C moeten hebben. Trek het vlees met een vork in draadjes uit elkaar en meng het met de barbecuesaus. -Snijd de burgerbroodjes doormidden en leg ze kort met de snijkant op je grill. Beleg de broodjes met de pulled pork en eet ze uit het vuistje. Voor de American barbecuesaus: -Doe alle ingrediënten samen in een kom en breng aan de kook. Laat 15 minuten pruttelen en indikken. Laat de barbecuesaus afkoelen. Je kan de saus tot 2 weken in een glazen bokaal in de koelkast bewaren.