

Pulled pork

slowcooker

Ingredienten:

- 1 1,5 kilo varkensschouder of procureur.
- 2 1 el zeezout.
- 3 1 a 3 el komijn.
- 4 2 el chilipoeder of meer.
- 5 1 el zwarte peper.
- 6 1 el cayennepeper.
- 7 1 el paprikapoeder.
- 8 1 el pimenton. (gerookte paprikapoeder)
- 9 4 a 6 eetlepels buine suiker.
- 10 chilivlokken naar smaak.

Bereiden:

- 1 Heb je vlees zonder bot en is het geen compact stuk? Bindt het dan allereerst bij elkaar zodat je een groot stuk compact vlees hebt. Meng alle specerijen met de suiker om een dry-rub voor je vlees te maken. (je kunt uiteraard ook een dry-rub kopen of je eigen versie maken)
- 2 Dep het vlees een beetje droog met keukenpapier en smeer dan helemaal in met de dry-rub. Masseer de rub goed in het vlees. Voor de meeste smaak laat je de rub een nachtje intrekken (afgedekt en in de koelkast), maar houdt het op minimaal een uur.
- 3 **Maak een BBQ saus. Ongeveer 2 liter.**
- 4 Schik de gerubde procureur in de coocker. Giet de helft van de BBQ saus erover.
- 5 **Nu alles in de slowcooker. Ongeveer 8uur op slow of korter op hot.**
- 6 Trek het vlees uit elkaar..pull

Voor erbij:

broodje/ coleslaw/BBQsaus
maiskolven met kruidenboter
patat en cola

Barbecuesaus

ongeveer 2 liter.

Ingredienten:

- 1 2 ui.
- 2 sap van een 1 a 2 citroen.
- 3 200 ml water.
- 4 4 el (normale azijn).
- 5 2 el mosterd.
- 6 4 el donkerbruine basterdsuiker.
- 7 zeezout.
- 8 zwarte peper.
- 9 8 el ketchup.
- 10 2 el worcestersaus.
- 11 1,5 tl gerookt paprikapoeder.
- 12 2 pakjes Sugo.
- 13 1 a 2 paprika's in stukjes.
- 14 naar keuze: 1 pepertje.

Bereiden:

- 1 Snipper de ui en paprika en bak deze even. Doe deze in een pannetje met de citroen, water, azijn, mosterd, bruine basterdsuiker en Sugo..
Doe hier een flinke snuf zout bij en maal er wat peper over. Breng dit aan de kook en laat ongeveer 30 minuten zachtjes pruttelen.
- 2 Voeg daarna de ketchup, worcestersaus en gerookte paprikapoeder erbij. Breng de saus opnieuw aan de kook en zet het vuur gelijk uit. Laat afkoelen en serveer direct of bewaar je zelfgemaakte barbecue-saus in de koelkast tot gebruik.