

PORCHETTA ROLLADE VAN DE BBQ

Italiaans gekruid, sappig en heerlijk krokant

Krokant zwoerd, sappig varkensvlees en een warme Italiaanse kruiding. FABS Dolce Vita geeft deze porchetta haar zuiderse smaak en maakt er een echte BBQ-showstopper van.

INGREDIËNTEN

4 TOT 6 PERS.

- **1,5 kg varkensbuik met zwoerd**
- **2 el olijfolie**
- **3 el FABS Dolce Vita**
- **2 teentjes knoflook**
- **2 takjes verse rozemarijn**
- **Zeste van 1 citroen**
- **1 tl grof zeezout**
- **Keukentouw**

BEREIDING

1. Leg de varkensbuik met het zwoerd naar beneden en snijd indien nodig wat in tot een gelijkmatige lap.
2. Bestrijk de vleeskant met olijfolie en verdeel er Dolce Vita, fijngehakte knoflook, rozemarijn en citroenzeste over.
3. Rol strak op met het zwoerd naar buiten en bind vast met keukentouw.
4. Dep het zwoerd goed droog en wrijf licht in met grof zeezout.
5. Verwarm de BBQ tot 160°C en gaar indirect tot ca. 75°C kern.
6. Verhoog naar 220 à 230°C en laat het zwoerd 10 tot 15 minuten krokant worden. Draai regelmatig.
7. Laat minstens 15 minuten rusten voor het aansnijden.

SAMENGEVAT

1. Opstelling: indirect
2. Temperatuur: 160°C, daarna 220 à 230°C
3. Bereidingstijd: ca. 2,5 tot 3 uur + krokant afwerken
4. Kerntemperatuur: ca. 75°C
5. Rusttijd: minstens 15 minuten



FABS TIP

Krokant zwoerd begint bij een droog zwoerd. Laat de opgebonden porchetta enkele uren onafgedekt in de koelkast staan. Breng Dolce Vita vooral op de vleeskant aan, zodat het zwoerd mooi krokant kan worden.