

COMPETITION STYLE PULLED PORK

Low & slow, vol smaak en heerlijk mals

Een stevige bark, boterzacht vlees en diepe BBQ-smaak. FABS All Purpose BBQ Rub 444 zorgt voor de balans tussen zoet, kruidig en zacht pittig. Vuurkruiden op de kolen maken de BBQ-beleving compleet.

INGREDIËNTEN

4 TOT 6 PERS.

- **1,5 kg varkensschouder of procureur (=spieringgebraad)**
- **2 el mosterd**
- **4 à 6 el FABS All Purpose BBQ Rub 444**
- **150 ml appelsap**
- **FABS BBQ Vuurkruiden**
- **Butcher paper of aluminiumfolie**

BEREIDING

1. Dep het vlees droog en verwijder losse stukjes vet.
2. Bestrijk met mosterd en 444 Rub. Laat minstens 1 uur rusten.
3. Verwarm de BBQ tot 120°C en gaar indirect. Voeg wat vuurkruiden toe aan de kolen.
4. Besprenkel geregeld met appelsap en gaar tot een stevige bark ontstaat, rond 70 à 75°C kern.
5. Verpak het vlees en gaar verder tot ca. 93°C en boterzacht.
6. Laat minstens 45 minuten rusten.
7. Trek het vlees uit elkaar en meng de vleessappen eronder.

SAMENGEVAT

1. Opstelling: indirect
2. Temperatuur: 120°C
3. Bereidingstijd: 8 tot 10 uur
4. Richttemperatuur: ca. 93°C
5. Rusttijd: minstens 45 minuten



FABS TIP

93°C is een richtpunt voor malsheid. Het vlees is pas klaar wanneer je thermometer er bijna zonder weerstand doorheen glijdt. Hou de vleessappen bij voor extra smeuïge pulled pork.

