

## Pulled Pork



- 500 gram varkens nek of buikspek (of overleg met de slager en zeg dat je pulled pork gaat maken)
- Mustard Dry Rub van The Wasted Chef
- 250 ml appelsap
- 5 gram grof zeezout
- Peper

Pak een ovenschaal, snijd het varkensvlees in lange banen en wrijf het vlees in met de Mustard Dry Rub.

Zorg dat het vlees volledig bedekt is met de rub.

Voeg ook het zeezout en de peper (naar smaak) toe.

Laat dit voor 1 nacht trekken.

Je kunt het vlees op 2 manieren bereiden.

Bereiding 1 is op de BBQ (vind ik wel het allerlekkerst), bereiding 2 is in de oven.

Bereiding 1:

Zorg dat je BBQ een temperatuur heeft van ongeveer 90 graden Celsius.

Pak de ovenschaal, voeg de appelsap toe, zet deze in de BBQ en zet het deksel van de BBQ er op.

Laat het vlees voor 2,5 garen, draai het vlees om en laat het nog 2,5 garen.

Controleer het vlees door te kijken of je het vlees kan 'prakken' met een vork.

Bereiding 2:

Verwarm de oven voor op 120 graden Celsius.

Pak de ovenschaal, voeg de appelsap toe, dek de schaal af met aluminium folie en zet de schaal in de oven.

Laat het vlees voor 5 uur garen in de oven.

Controleer het vlees door te kijken of je het vlees kan 'prakken' met een vork.