

# Basisrecept bereiding Pulled Pork



## Stap 1:

Haal de Proccureur uit de koeling en leg het vlees in een (grote) ovenschaal.



## Stap 2:

Meng de kruiden met circa 10 eetlepels (olijf)olie.



## Stap 3:

Smeer het vlees in met het kruiden/olie mengsel.



## Stap 4:

Dek de schaal met het vlees af met aluminiumfolie.



## Stap 5:

Zet de schaal 4 uur in de oven op 120 graden. Verhoog daarna de temperatuur naar 150 graden en laat het vlees nog 3 uur garen. Het vlees moet in totaal dus 7 uur garen. Het is mogelijk om dit in de oven of op de BBQ te doen.



## Stap 6:

Laat het vlees na bereiding buiten de oven of BBQ een half uur rusten onder het folie. Trek vervolgens het zacht gegaarde vlees met 2 vorken uit elkaar en geniet van je zelfgemaakte Pulled Pork!

**Eetsmakelijk!**



**BBQthuisbezorgd**

*Jouw online bezorgslager!*