

Varkensnek (procureur)



Ingrediënten

- | | | |
|---|----|---|
| 1 | | Varkensnek aan stuk (plm 2 á 2 1/2 kg) |
| | | Linke of rechterhelft van de nekspiergroep.
Meestal in plakjes verkocht maar als geheel is het beter te bereiden |
| | | Opa's pork rub (recept elders) |
| | | Cola (elk merk voldoet) |
| 1 | El | Coloroso zout (bij elke goede slager te koop) |
| 1 | | Ui |
| 2 | El | bloem |

opa's bbq en meer

Bereiding

- 1 Snijd de losse stukjes vlees van de varkensnek (trimmen van het braadstuk) en laat een laagje vet zitten
- 2 Wrijf het vlees ruim in met de kruidenmix en masseer het goed in
- 3 Los een eetlepel coloroso zout (ook wel kleurzout genoemd) op in een glas koud water en roer tot het geheel is opgelost
- 4 Injecteer het vlees met het zoutmengsel op diverse plaatsen en zorg dat het goed is verdeeld
- 5 Leg nu de nek minimaal 3 uur in de koelkast om de smaken op te nemen en het coloroso zout zijn werk te laten doen.
- 6 Leg de vankensnek uit de koelkast en dek hem af met een schone theedoek en laat hem op kamertemperatuur komen.
- 7 Steek de kamado aan of bereid de BBQ voor op indirect garen en breng de temperatuur naar ongeveer 125 graden, deze temperatuur moet je lang vasthouden dus gebruik voldoende kolen. In de kamado mag je nooit briketten gebruiken, in de bbq kán dat wel maar de smaak wordt er niet beter op je kan beter gebruik maken van een goede langzaam brandende houtskool van hardhout soorten.
- 8 Zet een ovenschaal met een laag cola van 3 centimeter in de kamado of bbq en vul deze regelmatig bij met half om half water en cola. Laat de cola niet verbranden en zorg ervoor dat al het vocht dat uit de nek druipt, samen met het vet, wordt opgevangen, dit heb je nodig om een heerlijk jus te maken
- 9 Ongeveer een half uurtje voor het einde bedruip je de nek met het druiptvocht wat er is vrijgekomen, herhaal dat om de 10 minuten.
- 10 Haal de nek uit de hitte en laat het minimaal 15 minuten rusten in de opvangschaal met het druiptvocht en leg hem daarna apart zodat je het vocht kan verwerken.
- 11 Bak intussen een uitje glazig in wat boter en doe er een eetlepe (of 2) bloem bij, bak dit even tot de bloem gaar is en doe dat dan in het druiptvocht, roer goed tot het is opgelost meng het aan met warm water tot de gewenste hoeveelheid en smaak en dikte.

Informatie

Vorbereiding	45 min	Marineren	3 uur
Bereiding	2 tot 3 uur		
Temperatuur	125 graden		