

PULLED PORK

pulled pork

15 uur gegaard
bij 72° Celsius
tot een kern van 72 graden



BY MEATSTREET



PULLED PORK

pulled pork

De pulled pork is een echte Amerikaanse specialiteit die wij met respect voor de originele receptuur langzaam garen.

We gebruiken verse puur Hollandse varkensnekken (procureurs) die we rubben met een mix van zout, paprika, cayennepeper, thijm, salie, komijn en anijs. Maar eerst smeren we de nekken in met mosterd, alvorens we de rub aanbrengen.

Na het marineren garen we de nekken 15 uur lang op een kerntemperatuur van 72° Celsius, totdat de kern ook een temperatuur van 72° graden heeft bereikt. Vervolgens laten we de nekken iets afkoelen waarna ze worden 'ge-pulled'. Aansluitend verpakken we de verse pulled pork gasverpakt in bakken van 2 kilo.

LOW AND SLOW, FAST AND FURIOUS

