Chili cheese wafel met pulled pork



Gebruikte Bresc producten



Bresc Marinade voor varkensvlees 1000g



Bresc Pruim en gember glaze 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

10

- 2500 g pulled pork
- 475 g bloem
- 475 g melk
- 250 g cheddar, geraspt
- 250 g Bresc Pruim en gember glaze
- 150 g olie
- 40 g Bresc Rode peperpuree
- 40 g bakpoeder
- 3 st ei
- peper, zout

- 5000 g procureur, varken
- 750 g Bresc Marinade voor varkensvlees
- 750 g barbecue saus
- 12 dl appelsap
- 4 dl appelazijn

Bereidingswijze

Breng de barbecue naar 190 . Leg het wafelijzer op de barbecue en verwarm goed voor. Je kunt natuurlijk ook een normaal wafelijzer gebruiken. Vermeng in een kom de bloem, zout, peper en bakpoeder. Voeg ei, melk, olie en Rode peperpuree toe, roer tot een glad beslag en roer de kaas door het beslag. Vet het wafelijzer goed in en vul met een deel van het beslag. Sluit het wafelijzer, doe de deksel op de barbecue en bak voor 4 minuten. Draai het ijzer om en bak voor 4 minuten. Haal de wafels eruit. Breng de pulled pork op smaak met de Pruim en gember glaze en verdeel deze over de wafels.

Ontdoe de procureur van loshangende stukken en snijd indien nodig overtollig vet weg. Smeer het vlees in met Marinade voor varkensvlees en laat 24 uur gedekt marineren. Vermeng in een kom appelazijn en appelsap. Injecteer het vlees meerdere malen met dit mengsel. Steek de barbecue aan en breng tot een temperatuur van 120 . Gaar de procureur rustig tot een kerntemperatuur van 70 , besproei iedere 1 a 2 uur met het appelmengsel. Bestrijk het vlees met barbecuesaus en laat 1,5 uur garen. Pak het vlees in aluminiumfolie in en laat doorgaren tot een kerntemperatuur van 88 . Laat het vlees even rusten en hierna pullen.