



Mexicaanse Pulled Porc Taco's

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Mexico

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4-10 personen

Tijd: 1 nacht marineren + 10 uur garen + 40 minuten bereiden

Ingrediënten Pulled Pork:

- **1 Boston Butt (incl. zwoerd en bot, 2-3 kg)**
- **5 el limoensap**
- **5 el bruine rum**

Mexicaanse rub:

- **2 el gerookt paprikapoeder (pimentón ahumado)**
- **1 el komijnpoeder**
- **1 el korianderpoeder**
- **1 el knoflookpoeder**
- **1 el uienpoeder**
- **2 tl chilipoeder (naar smaak)**
- **1 tl cayennepeper (optioneel)**
- **2 tl gedroogde oregano (bij voorkeur Mexicaanse oregano)**
- **2 tl zout**
- **1 tl zwarte peper**
- **1 el bruine suiker**
- **rasp van 1 limoen (optioneel)**

Stoomvloeistof:

- **2 dl vers sinaasappelsap**
- **1 dl bruine rum**
- **1 limoen, in schijven**
- **1 sinaasappel, in schijven**

- **restant van de rub**
- **2 liter kokend water**

Mexicaanse BBQ-saus:

- **2 chipotle pepers in adobo (fijngehakt)**
- **2 el adobo-saus**
- **150 ml vers sinaasappelsap**
- **1 el limoensap**
- **1 tl honing of agavesiroop**
- **1 teentje knoflook (fijngehakt)**
- **1 tl komijnpoeder**
- **1–2 dl kookvocht van de pulled pork**
- **snuf zout**

Taco-vulling:

- **12 kleine maïstortilla's**
- **fijngesneden witte ui**
- **verse koriander**
- **limoenpartjes**
- **ingelegde rode ui**
- **avocado of guacamole**
- **jalapeño (optioneel)**
- **zure room**

Bereiding:

Dag 1 – Marineren & rust

- De Boston Butt is het fundament van dit gerecht. Werk het vlees eerst zorgvuldig af door eventuele haartjes weg te branden. Snijd vervolgens het zwoerd kruislings in, zonder het vlees te raken. Dit zorgt ervoor dat het vet tijdens het garen rustig kan smelten en het vlees van binnenuit sappig blijft.
- Meng limoensap en bruine rum en masseer het vlees hiermee in. Dit geeft een frisse, licht zoete basis die perfect contrasteert met de rijke varkenssmaak.
- Meng alle ingrediënten voor de rub en wrijf het vlees royaal in aan de vleeskanten. Laat het zwoerd vrij zodat het later kan transformeren tot een knapperige laag.
- Leg het vlees in een schaal, dek af en laat het een nacht rusten in de koelkast. Hier begint de echte smaakontwikkeling.

Dag 2 – Low & slow BBQ

- Bereid de BBQ voor op indirect garen. Start op hoge temperatuur ($\pm 250^{\circ}\text{C}$) om het vlees kort een eerste hitteboost te geven.
- Haal het vlees uit de schaal en leg de sinaasappel- en limoenschijven in de schaal. Voeg rum en sinaasappelsap toe: dit wordt de basis van je later sausfundament.
- Plaats een rooster boven de schaal en leg de Boston Butt met de zwoerdzijde omhoog. Voeg eventueel rookhout toe voor extra diepte.
- Plaats de schaal terug in de BBQ, voeg 2 liter kokend water toe en sluit de deksel. Laat het vlees 30 minuten op hoge temperatuur werken.
- Verlaag daarna de temperatuur naar $110\text{--}120^{\circ}\text{C}$ en laat het vlees langzaam 10 uur garen. Controleer af en toe het vocht en vul indien nodig bij met kokend water.

BBQ-saus & afwerking

- Meng alle ingrediënten voor de saus, behalve het kookvocht, in een steelpan en laat rusten.
- Wanneer het vlees boterzacht is en bijna uit elkaar valt, haal je het van de BBQ en laat je het kort rusten.
- Zeef het kookvocht boven een pan en voeg het zwoerd en de botten toe. Laat dit zacht trekken voor extra diepte.
- Voeg dit toe aan je saus en laat $15\text{--}20$ minuten inkoken tot een glanzende, licht stroperige BBQ-saus. Blend eventueel kort voor een zijdezachte textuur. Het resultaat is rokerig, fris, licht zoet en perfect in balans.

Pulled pork

- Trek het vlees met de hand uit elkaar tot draderige, sappige stukken. Meng met een deel van de saus tot het glanst, maar nog steeds luchtig en sappig blijft.

Taco-opbouw

- Verwarm de tortilla's kort in een droge pan tot ze zacht en licht geroosterd zijn.

- Schep een royale portie pulled pork op elke tortilla. Werk af met witte ui, koriander, ingelegde rode ui, avocado of guacamole, jalapeño en een lepel zure room.
- Knijp er vlak voor het serveren verse limoen overheen.

Het moment van serveren

- Dit zijn geen snelle taco's. Dit is BBQ met aandacht, tijd en vuur. Elke hap brengt rook, citrus, kruidigheid en sappig vlees samen in een perfecte balans.

iProvecho!