

Procureur

Oftewel varkensnek, uitgebeende schouderkarbonade

Dit stuk vlees is uitstekend geschikt om gaar te braden

Aan 1 stuk braden is het lekkerst, gemakkelijkst

Want als dit stuk vlees gaar is kun je er veel gerechten van maken

Maar wel alles low low en slow slow slow

Het populaire Pulled Pork maken wij van dit stuk vlees

Maar ook aan 1 stuk laten garen en trancheren en grillen kan ook heel goed

U kunt een stuk procureur bij ons in de winkel verkrijgen

Evt. gepekeld kan ook op bestelling, heb je wel gelijk smaak en geeft die mooie roze kleur als het vlees gaar gebraden is

Maar eigen recepten kan natuurlijk ook, maar vraag even hoe wij dit zouden bereiden en er kan gewoon niks mis met dit stuk vlees.

Voor garen adviseren wij, neem de tijd en braad; in de oven, gesloten bbq-systeem tot een kern van minimaal 72-75°C

Om een lekkere bruine korst te krijgen moet u de oven en zeker de bbq even hoger zetten, evt. houtskool toevoegen voor een heerlijk en knapperig resultaat