



Varkensvlees



Speenvarken

Bereidingswijze:

- *Maak het varkentje goed schoon, kruid de binnenzijde van het varkentje met peper, zout en kruiden naar eigen smaak. Snipper de uien en stop ze in de buikholtte. Naai de buik dicht. Plaats in de koelkast voor enkele uren of de gehele nacht.*
- *Na het marineren buitenzijde van het varkentje droogmaken. Huid geheel inprikken met satepennen of scherpe vork (circa 1 miljoen perforaties, of totdat je een lamme hand hebt) , insmeren met sap van de limoen en daarna bestrooien met zout.*
- *Start de pelletgrill op, en verwarm voor tot 240°C. Plaats het varkentje op een draaispit, of op het rooster. Dek de oren en de staart af met aluminiumfolie.*
- *Laat het varken circa 1 uur garen. Op het rooster regelmatig draaien, maar elke keer dat de BBQ opengaat verlies je warmte dus moet , langer doorgaan.*
- *Verlaag de temperatuur naar 125°C en laat het varken nog 2-3 uur verder garen, Steek de vleesthermometer in de bil. Kerntemperatuur moet minimaal 67 °C zijn , maar hoger is tot 75-85°C mag best.*
- *Neem het varken uit de barbecue laat ze nog ven 20 minuten rusten onder de folie.*

Geschikt voor circa 10 personen, indien het gezelschap groter is, kan de buik gevuld worden met gehakt.

Ingredienten:

5-7 kg Speenvarkentje
3 uien
Vergemalen peper
Zeezout
Kruiden naar smaak

Voor het vel:

1 limoen
Zeezout