**Procureur van de BBQ van Sameneenkoekopen**

Nodig:

600-700 gram procureur aan een stuk

*Voor de rub:*

23 gram bruine suiker

22 gram zout

Koffielepel knoflookpasta

15 gram paprikapoeder

1½ eetlepel grof gemalen zwarte peper

*Voor de saus:*

1 eetlepel azijn

2 eetlepels hoisinsaus

¼ theelepel cayennepeper

½ theelepel 5 Spices

1½ eetlepel rijstazijn

1½ eetlepel honing

½ eetlepel bruine basterdsuiker

75 ml water

Bereiding:

Dag van tevoren de rub maken. Meng hiervoor de ingrediënten door elkaar en wrijf daarna de procureur ermee in en verpak in een zippo zak en leg een nacht in de koelkast. De volgende dag eerst het vlees op kamertemperatuur laten komen. Bereid de BBQ voor op een directe en een indirecte zone op 150 graden. Meng de ingrediënten voor de saus in een (oven)schaal waarin het vlees past. Grill nu het vlees eerst op de directe zone. Daarna leg je het vlees in de saus in de schaal en plaats deze in de indirecte zone van de BBQ en laat het langzaam in de saus garen tot een kerntemperatuur van 75 tot 80 graden. Tijdens het garen de saus over het vlees scheppen of het vlees omdraaien in de saus. Vlees van het vuur halen en in plakken serveren en ondertussen de saus nog een beetje inkoken indien nodig. Lekker met nasi.