**Geroosterde procureur met mosterdsaus**

Nodig:

1 stuk procureur (varkensnek) van ca. 2 kg

4 eetlepels grove mosterd

4 eetlepels fijne mosterd

1 bosje rozemarijn

zeezout

*Saus*

4 eetlepels grove mosterd

4 eetlepels fijne mosterd

4 eetlepels honing

Bereiding:

Steek het houtskool in de BBQ aan en verwarm indirect tot 220 °C. Leg intussen de procureur op je werkblad. Meng de grove met de fijne mosterd en wrijf de procureur er rondom mee in. Ris de naaldjes van de rozemarijn en hak ze fijn. Bestrooi de procureur rondom met zeezout en de rozemarijn; houd 2 eetlepels rozemarijn apart voor de saus. Leg de procureur op het rooster met een lekbak eronder en steek de probe van de thermometer tot in de kern van het vlees. Sluit de deksel van de BBQ en stel de kerntemperatuur in op 58 °C. Laat het vlees garen tot de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, dit duurt ongeveer 75 minuten. Haal de procureur uit de BBQ als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt. Meng voor de saus de beide mosterdsoorten met de honing en de apart gehouden rozemarijn in de BBQ bestendig pannetje zet dit op het rooster, sluit de deksel en verwarm enkele minuten. Snijd de procureur in mooie plakken en serveer de mosterdsaus erbij.