**Procureur of kipdijfilet uit de Dutch oven van de BBQ**

Nodig:

Procureur of kipdijfilet

Rub

Uien in ringen

Rode paprika in repen

BBQ saus

Gerookt spek in plakken

Bereiding:

Dag van tevoren vlees in repen snijden, insmeren met de rub en in laten trekken in de koelkast. Dutch oven inpakken met plakjes gerookt spek. Daarna laagjes maken van vlees en uienringen (wat ui overhouden). Daaroverheen giet je de BBQ saus. Dit top je af met de paprikarepen. Vervolgens vouw je het dicht met de spekplakjes (de bovenkanten naar elkaar toe vouwen) en daarbovenop de laatste uiringen. Vervolgens zonder deksel 4 uur op 150 graden indirect op de BBQ. Na 4 uur eraf halen en het vlees een beetje uit elkaar trekken (zoals bij pulled pork).