**Pulled Pork Bulgogi van Procureur**

Nodig:

2,5 kg Procureur

4 eetlepels gochujang

botersla

kleine Turkse broodjes

houtsnippers hickory

*Bulgogi saus:*

250 ml sojasaus

150 ml sesamolie

125 gram suiker

150 ml sake of droge sherry

10 teentjes knoflook fijngesneden

10 lente-uien witte en groene deel

3 eetlepels sesamzaad geroosterd

3 eetlepels gember geraspt

3 theelepels gochugaru of pittige paprikapoeder

1,5 eetlepel zwarte peper

3 Aziatische peren geschild, klokhuis verwijderd en in stukjes

*Coleslaw:*

160 gram mayonaise

160 gram appelazijn

200 gram rode kool julienne gesneden (dunne lange reepjes)

200 gram witte kool julienne gesneden

2 appel julienne gesneden

2 rode ui fijngesneden

Bereiding:

Dep de procureur droog met keukenpapier. Leg het vervolgens in een overschaal en smeer alle kanten van de procureur in met gochujang. Dek af met aluminiumfolie en laat 12-24 uur marineren in de koelkast. Maak de barbecue gereed voor indirect grillen. Houd een temperatuur aan van ongeveer 100 °C. Leg ondertussen een handje houtsnippers in een bakje met water en laat 10 minuten weken. Laat het vervolgens uitlekken. Als de barbecue op temperatuur is gooi je de houtsnippers op de kolen. Leg het vlees op het rooster en laat langzaam garen tot een temperatuur van 70 °C. Dit zal even duren en het waarschijnlijk zul je een keer de kolen moeten bijvullen. Als de het vlees een kerntemperatuur van 70 °C heeft bereikt pak je het in met aluminiumfolie. Maak hiervoor een kruis. Leg een strook aluminiumfolie horizontaal en leg een andere strook hier verticaal op. Leg het vlees in het midden en pak het in. Leg de procureur vervolgens weer terug op de barbecue. Gaar het vlees tot een kerntemperatuur van ongeveer 92 °C. Maak ondertussen de saus. Doe hiervoor alle ingrediënten in een keukenmachine en maal alles fijn. Doe het vervolgens in een sauspan op middelhoog vuur. Draai naar matig vuur als het begint te koken. Laat het ongeveer een kwartier sudderen. Het is de bedoeling dat de saus wat indikt. Draai het vuur uit en laat afkoelen. Haal het vlees van de barbecue als het een kerntemperatuur van 92 °C heeft bereikt en het vlees mals aanvoelt. Is dat niet zo, laat het dan nog tot een paar graden doorgaren. Vouw het aluminiumfolie los aan de boven kan los en laat 10 minuten. Hierdoor kan wat lucht ontsnappen, doe je dit niet dan gaart het vlees nog te veel door.

Vouw het aluminiumfolie vervolgens weer dicht en laat het vlees 30 minuten rusten. Maak ondertussen de coleslaw. Meng hiervoor de mayonasie en de appelazijn in een grote schaal en roer tot een sausje. Voeg naar smaak zout en peper toe. Voeg vervolgens de rode kool, witte kool, appel en rode ui toe en meng alles goed door elkaar. Bak ondertussen de broodjes af in de oven volgens de instructies op de verpakking. Trek het vlees los met vleesklauwen of twee grote vorken. Schep er vervolgens de saus overheen en meng alles goed door elkaar. Snijd de broodjes doormidden en beleg de onderkant met botersla. Schep er dan het vlees op, de coleslaw en de bovenkant van het broodje. Of beleg zoals je zelf wilt. Eet smakelijk!