



Puebla pork neck

Ingrediënten

- 1 kg procureur.
- 100 gram mole Puebla, Verstegen 650960.
- 10 gram spicemix Oaxaca, Verstegen 651134.
- 5 gram zout, ingekapseld.

Bereidingswijze

- Controleer de procureur op knarsjes en beenvlies.
- Snijd de procureur open tot een lange plak van 1 cm dikte.
- Verdeel de mole Puebla over de opengesneden procureur.
- Meng de spicemix Oaxaca met het zout ingekapseld.
- Verdeel de gemengde kruiden over de procureur.

Bereidingsadvies:

Gaar de Puebla pork neck op de BBQ met gesloten deksel voor 50 minuten.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014