

# Varken aan het Spit

**Wie:** “De Veetelers”  
**Smaak:** Redelijk VATSig  
**Bereidingstijd:** Een gezellige avond  
**Afwastijd:** Niet!  
**Kosten p.p.:** € 12,- (all inclusive)  
**Special thanks to:** Meike Visscher  
**Speciale benodigheden:** BBQ met spit  
**Serveersuggestie:** Goed weer

**Wat vindt Uw PromoCie:**  
Bourgondischer dan een varken aan het spit geeft het bijna niet! Een prachtige en smakelijke ervaring. *Niet geschikt voor vegetariërs.*

## **Vorbereiding:**

1. Zet de kratten bier koud
2. Haal het vlees op bij de slager
3. Aangezien een speenvarken normaal gesproken c.a. 6 uur boven de hete kolen moet hangen om te garen, is het verstandig om een speenvarken bij de slager op te vragen wat reeds gepekeld, gevuld en gegaard is. Sla in dat geval punt 4 t/m 8 over
4. Pekel en kruid het speenvarken aan de binnenzijde minimaal 1 dag voor gebruik.
5. Maak een vulling naar wens (bijv. van gehakt, spek, uien en kruiden)
6. Schep de vulling in de buik van het speenvarken en maak de buik dicht met ijzerdraad
7. Bevestig het varken stevig aan de spies en bind hem vast waar nodig

## **Bereiding:**

8. Hang het varken aan het spit
9. Laat het spit boven de gloeiende kooltjes draaien gedurende 5 à 6 uur. Blijf de buitenkant van het varken gedurende het roosteren bedruipen met een mengsel van olie en kruiden
10. Snijd het vel van het varken en serveer het vlees wat zich eronder bevindt!

**Ingrediënten voor 100 personen:**  
20 kratten Bier (Grolsch bij voorkeur)  
1 Speenvarken +/- 25 kg (van de ambachtelijke keurslager)  
200 Hamburgers (van de ambachtelijke keurslager)  
Ingrediënten voor vulling naar wens  
Peper en Zout  
Knoflook naar smaak  
Olie  
Bourgondische kruiden

