



Cochinita pibil (Yucateese pulled pork)

Een klassieker uit de Mexicaanse deelstaat Yucatán: varkensschouder gemarineerd in achiote en zure sinaasappel, urenlang zachtjes gegaard tot het vlees vanzelf uit elkaar valt. Geserveerd met friszure ingelegde rode ui.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	210'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1,2 kg varkensschouder, in grote stukken
- 50 gr achiotepasta (annattopasta)
- 150 ml sinaasappelsap
- 80 ml limoensap
- 3 teentjes look, geperst
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl gedroogde oregano
- 0,5 kl kaneelpoeder

2 laurierblaadjes
1 kl zout
2 rode uien, in dunne ringen
100 ml witte azijn
1 kl suiker
een snuf zout (voor de ingelegde ui)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de achiotepasta los met het sinaasappelsap, de helft van het limoensap (40 ml), de geperste look, het komijnpoeder, de oregano, het kaneelpoeder en het zout tot een gladde marinade.
- 2.** Wrijf de stukken varkensschouder rondom goed in met de marinade. Dek af en laat minstens 3 uur, of bij voorkeur een nacht, marineren in de koelkast.
- 3.** Verwarm de oven voor op 150 graden (boven- en onderwarmte).
- 4.** Leg het vlees samen met alle marinade en de laurierblaadjes in een braadslee. Dek de braadslee goed af met een passend deksel of een dubbele laag aluminiumfolie.
- 5.** Gaar het vlees 3,5 uur in de oven tot het zo mals is dat het vanzelf uit elkaar valt.
- 6.** Meng ondertussen de rode uiringen met de azijn, de suiker, de resterende 40 ml limoensap en een snuf zout. Roer goed en laat minstens 1 uur op kamertemperatuur intrekken.
- 7.** Haal het gare vlees uit de oven en trek het met twee vorken fijn. Meng het uitgetrokken vlees door de braadsappen die zich in de schaal hebben verzameld.
- 8.** Serveer de cochinita pibil warm met de ingelegde rode ui en warme maistortilla's.

Tip

Kan de achiotepasta moeilijk lossen in het sinaasappelsap? Verwarm het sap lichtjes en roer de pasta er dan geleidelijk door met een vork tot een egale massa. Zorg ook dat de braadslee goed afgesloten is tijdens het garen, zodat het vlees in zijn eigen vocht blijft sudderen en extra mals wordt.

Lekker met

Warme maistortilla's, verse koriander en een schep zure room.

Dranktip

Een frisse Mexicaanse lager zoals Corona of Modelo Especial past uitstekend bij de kruidige, lichtzoete smaken van dit gerecht. Voor een alcoholvrije optie kies je voor een limonade met verse limoen en munt.

Ontdek meer recepten op kookpot.be