



Pulled pork uit de oven

Malse pulled pork die urenlang zachtjes in de oven gaart tot het vlees vanzelf uit elkaar valt. Heerlijk opgehoopt in een zacht broodje met een royale lepel barbecuesaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	300'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1,5 kg varkensschouder zonder been
- 2 el bruine suiker
- 1 el paprikapoeder
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 1 kl knoflookpoeder
- 1 kl uienpoeder
- 1 kl gemalen komijn
- 2 kl zout
- 1 kl zwarte peper

300 ml appelsap
200 ml barbecuesaus
zachte broodjes om te serveren

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden (boven- en onderwarmte).
2. Meng de bruine suiker met alle kruiden en specerijen tot een droge rub.
3. Dep de varkensschouder droog met keukenpapier en wrijf het vlees langs alle kanten grondig in met de rub.
4. Leg het vlees in een ruime braadslee en giet het appelsap langs de zijkant erbij, zodat de rub niet afspoelt.
5. Dek de braadslee strak af met aluminiumfolie en zet ze in de voorverwarmde oven.
6. Laat het vlees 5 uur zachtjes garen tot het volledig mals is en uit elkaar valt bij aanraking.
7. Haal de braadslee uit de oven, verwijder de folie en laat het vlees 15 minuten rusten.
8. Trek het vlees daarna met twee vorken in dunne slierten uit elkaar.
9. Meng het pluksel met de barbecuesaus en voeg naar smaak wat van het braadvocht toe om extra sappigheid te geven.
10. Serveer warm op zachte broodjes.

Tip

Maak de rub de avond voordien aan en laat het vlees er een nacht in marinieren in de koelkast. Zo trekt de smaak dieper in het vlees en krijg je een nog intenser resultaat.

Lekker met

Coleslaw en gebakken aardappelpartjes passen hier uitstekend bij.

Dranktip

Een koude Amerikaanse amber ale of een friszure appelsap sluit mooi aan bij de rokerige smaak van de pulled pork.