



Carnitas van langzaam gegaard varkensvlees

Zacht uiteenvallend varkensvlees dat urenlang stoft met sinaasappel en kruiden en daarna krokant bakt. Ideaal voor taco's of met rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	180'	6	Klassiekers

Ingrediënten

- 1,2 kg varkensschouder in grote stukken
- 1 ui, in vier
- 4 teentjes look
- 2 sinaasappels
- 2 laurierblaadjes
- 1 kl komijnpoeder

1 kl oreganum
1 kl gerookt paprikapoeder
2 kl zout
2 el olijfolie
versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Wrijf het vlees in met komijn, oreganum, paprikapoeder, zout en peper.
3. Verhit de olijfolie in een braadpan en schroei de stukken vlees rondom bruin.
4. Voeg ui, look, laurier, het sap van de sinaasappels en de uitgeperste schillen toe. Giet water bij tot het vlees half onderstaat.
5. Dek af en zet 3 uur in de oven, tot het vlees uit elkaar valt.
6. Trek het vlees uit elkaar met twee vorken en verdeel over een bakplaat. Zet 10 minuten onder de grill tot de randjes krokant worden.
7. Serveer met tortilla's, ui en koriander.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)