



Cochinita pibil (Yucateese pulled pork)

Klassieker uit Yucatán: varkensvlees gemarineerd in achiote en zure sinaasappel, urenlang gegaard tot het uit elkaar valt. Geserveerd met knapperige ingelegde rode ui.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	210'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1,2 kg varkensschouder in grote stukken
- 50 gr achiotepasta (annattopasta)
- 150 ml sinaasappelsap
- 80 ml limoensap
- 3 teentjes look
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl oregano
- 0,5 tl kaneel
- 2 laurierblaadjes

1 tl zout
2 rode uien, in dunne ringen
100 ml witte azijn
1 tl suiker

Bereidingswijze

1. Meng de achiotepasta los met het sinaasappelsap, de helft van het limoensap, de geperste look, komijn, oregano, kaneel en zout tot een gladde marinade.
2. Wrijf de stukken varkensschouder rondom in met de marinade en laat minstens 3 uur of een nacht in de koelkast rusten.
3. Verwarm de oven voor op 150 graden.
4. Leg het vlees met alle marinade en de laurierblaadjes in een braadslee, dek af met een deksel of dubbele laag aluminiumfolie.
5. Gaar het vlees ongeveer 3,5 uur in de oven tot het zo mals is dat het vanzelf uit elkaar valt.
6. Meng ondertussen de rode ui met de azijn, de suiker, de rest van het limoensap en een snuf zout en laat minstens een uur intrekken.
7. Trek het gare vlees met twee vorken uit elkaar en meng het door de opgevangen braadsappen.
8. Serveer de cochinita pibil warm met de ingelegde rode ui, warme maïstortilla's en eventueel wat verse koriander.

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