



Pulled pork uit de oven

Malse pulled pork die urenlang zachtjes in de oven gaart tot ze uit elkaar valt. Heerlijk in een broodje met barbecuesaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	300'	6	Klassiekers

Ingrediënten

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

3 dl appelsap
200 ml barbecuesaus
zachte broodjes om te serveren

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden.
2. Meng de bruine suiker met alle kruiden en wrijf het varkensvlees er volledig mee in.
3. Leg het vlees in een braadslee en giet het appelsap erbij. Dek strak af met aluminiumfolie.
4. Laat 5 uur garen in de oven tot het vlees uit elkaar valt.
5. Haal het vlees uit de oven en laat 15 minuten rusten. Trek het daarna met twee vorken uit elkaar.
6. Meng het pluksel met de barbecuesaus en wat van het braadvocht.
7. Serveer warm op zachte broodjes, eventueel met coleslaw.

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