

Pulled pork



Hoofdgerecht

Vlees

6 - 8 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: 8 uur en 5 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kilo procureur zonder been of varkenslende in plakken gesneden
- 1/2 ui gesneden
- 1 el paprikapoeder
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl zout
- 250 ml BBQ saus
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt of geperst
- 125 ml water
- slow cooker (koop nu eens zo'n ding! Maar hieronder staat ook hoe het anders kan)

Bereidingswijze

1. Wrijf het vlees in met alle droge kruiden.
2. Voeg alle ingrediënten in de slow cooker.
3. Kook 6 uur op "high" of nog beter nog 8-10 uur op "low"
4. Haal het vlees uit de slow cooker en trek het uit elkaar met 2 vorken
5. Serveer bijvoorbeeld op witte zachte bolletjes

Tenslotte

Getrokken varken. Dat klinkt toch wat vreemder dan pulled pork, maar het is exact wat het is. Door vlees heel erg langzaam op lage temperatuur te garen, wordt het zo zacht en mals dat je het zo van het bot af kan trekken. Een uitkomst voor wat taai(er) vlees. Oorspronkelijk wordt pulled pork van procureur gemaakt, het uitgebende hals- of schouderstuk van de varkensrib, maar met onze schouderkarbonades gaat het ook prima. Deze versie is zoet, zuur, knapperig, pittig, fris en rokerig. Het enige nadeel: je moet wel even geduld hebben! Voor **Omelet met Pulled Pork** verwarm de oven voor op zijn laagste stand. Ca. 100 °C. Smeer 4 schouderkarbonade's in met en half flesje Smokin bell pepper salsa (100 ml) of als je die niet kunt krijgen 50 ml goede BBQ saus en doe het vlees in een pan met deksel die in een oven kan en zet zeker 6 uur of meer in de oven. Pluk het vlees van de botten (met 2 vorken gaat dit heel handig) en zet opzij, voeg nog wat 50 ml saus toe om het nog smeuijger te maken. Snij 2 bosuitjes fijn samen met 3 takjes peterselie. Kluts 8 eieren met 200 ml melk, voeg peterselie en bosui toe en breng op smaak met zout en peper. Doe 3 el roomboter in een koekenpan, voeg 1/4 van het eiermengsel toe en bak goudbruin. Leg de omelet op een bord dek af met aluminium folie en herhaal dit nog 4 keer. Je kunt er ongeveer 4 omeletten mee maken. Leg de pulled pork op de omelet, bestrooi met 1 fijngesneden bosuitjes, 4 el sango kiempjes (als je die niet kunt krijgen taugé en vouw de omelet dubbel. Tot slot **Pulled Pork met eigengemaakt saus** voor een man of 10. Verwarm de oven voor op 150 ° C. Vermeng 1 el zeezout, 5 el donkere bruine suiker, snufje cayennepeper, 1 tl gemalen koriander (djinten}, 1/2 tl gemalen venkelzaad, 1 el paprikapoeder, 1 tl komijn (ketoembar) en 1 tl zwarte peper in een kleine kom en meng goed. Wrijf 2 kilo procureur in met 2-3 el van het kruidenmengsel. Roer 250 ml ketchup, 125 ml melasse (kijk bij oosterse winkels, ik kocht het bij gekocht bij Tjin's in Amsterdam), 2 el worcestershiresaus, vloeibare rook (Liquid smoke verkrijgbaar bij Eichholz in de Leidsestraat in Amsterdam), 1 el mosterd, 2 tl sambal, en 60 ml cider of appelazijn in een middelgrote kom door elkaar. Roer er het overgebleven kruidenmengsel door. Verhit 1 el olie in een braadpan, de hele procureur toevoegen en bak 5 minuten rondom bruin. Laat het niet verbranden.) Voeg 1 fijngehakte ui toe en bak ongeveer 2 minuten. Zet vuur uit en giet er een kopje whisky cognac bij. Steek dit aan en laat flamberen tot het vuur dooft. Doe de helft van de saus en 120 ml kippenbouillon of water. Doe de braadpan in de oven en laat met deksel 4 uur braden. Verwijder de deksel en braad nog eens 1 uur. Doe de rest van de saus en 60 ml appelazijn er bij en trek het vlees met twee vorken uit elkaar. Breng op smaak met zout, suiker en vloeibare rook.