

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 kilo kotelet of procureur 250 ml gezeefde tomaten 60 ml appel cider azijn 1/4 tl uienpoeder 1/4 tl knoflookpoeder 1/4 tl tijm 1/4 tl oploskoffie 1/4 tl cacao poeder 1 tl komijnpoeder 1/2 tl chili poeder 2 el zoetstof 1/2 tl zout

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Amerikaans  
**Soort\_gerecht:** Buffet  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Pulled pork KHA

Dit recept van pulled pork zit zo vol van smaak dat er een MMMM geluid uit je keel opstijgt.

### Hulpmiddelen

Slowcooker snijplank vorken

### Bereidingswijze

Bak de koteletjes bruin in een koekenpan. Ondertussen doe je alle andere ingrediënten in een kommetje en roer goed door. Leg het vlees vervolgens in de slowcooker. Ook de mix van saus mag erbij. Zet de slowcooker 8 uur op low (85 graden). Haal het vlees hierna uit de pan en trek het met twee vorken uit elkaar. Botjes en vet haal je er natuurlijk uit. De saus giet je weer door de pulled pork, roer door. Als het te droog is kun je er nog een scheutje appel cider azijn door roeren.

### Serveertips

Lekker in combinatie met koolsalade!