

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg Procureur
(varkensnek/schouder) - 2 tl
gerookt paprikapoeder - zeezout
en zwarte peper uit de molen -
olijfolie - half bosje verse munt
(blaadjes) - 1 rode peper - rode
wijnazijn

Tijd: > 2 uur
Keuken: Amerikaans
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pulled Pork van Jamie Oliver

Ik vind Jamie Oliver een superkok maar vaak zijn z'n recepten nogal bewerkelijk en haak ik weleens af. Dit recept voor pulled pork is echter een eitje. Ik heb het recept een beetje aangepast want recepten voor 10-12 personen zijn momenteel niet aan de orde. Verder heb ik er mijn eigen Coleslaw-van-rode-kool bij gemaakt omdat ik in de winter liever rode kool heb maar anders is deze

Amerikaanse-coleslaw-mijn-versie er ook erg lekker bij. Het recept is dus voor 4 personen. Wij hebben het met z'n tweetjes gegeten en de 2e dag even lekker in de oven opgewarmd, dan wordt het ook nog eens lekker een beetje krokant. In het originele recept wordt het op de bbq geroosterd maar ik heb het in de oven gemaakt. Om de gerookte smaak alsnog een beetje te creëren is het belangrijk dat je gerookt paprikapoeder gebruikt! TIP: Lekker voor de winter bbq of voor op de Big Green Egg.

Bereidingswijze

- Verhit de oven op de hoogste stand. - Sprenkel er wat olijfolie over, bestrooi het vlees royaal met zout, peper en paprikapoeder en wrijf het goed in. - Leg het vlees in een braadslede en zet die midden in de hete oven. Verlaag de temperatuur tot 160 graden en laat het vlees ongeveer 4 uur braden, terwijl je het geregeld omdraait. - Verlaag dan de temperatuur tot 150 graden en laat het nog 2 uur in de oven staan, of tot je het gemakkelijk uit elkaar kunt trekken. - Trek het vlees in stukken en verdeel het met 2 vorken in kleine en middelgrote vlokken. Dek het vlees af en zet het even opzij. - Pluk de muntblaadjes van de steeltjes en hak ze fijn. - Haal de zaadjes uit de peper en snijd de peper in halve ringetjes. - Sprenkel er olijfolie en wijnazijn over en doe er een flinke snuif zout bij. - Doe het mengsel over het vlees en schep alles goed door elkaar.

Serveertips

Lekker op een broodje met een flinke schep koolsla erbij.

