

Pulled pork Slowcooker

Porties: 10 • Bereidingstijd: 360 min • Totaaltijd: 360 min • Niveau: Moeilijk • Categorie: Overig

Recept voor Pulled pork Slowcooker.

Ingrediënten

- **1** kilo procureur
- **2** uien
- **1 schaal** coleslaw
- **1 fles** BBQ Saus
- Voor de rub / kruidenmix
- **2 eetlepels** bruine basterdsuiker
- **1 eetlepel** paprikapoeder
- **1 eetlepel** zwarte peper
- **2 theelepels** zout
- **2 theelepels** gemalen piment
- **2 theelepels** knoflookpoeder
- **1 theelepel** kruidnagelpoeder
- Voor de saus:
- **25 ml** azijn (rode wijn azijn of een andere azijn die je lekker vindt)
- **1 eetlepel** worcestersaus
- **1 theelepel** suiker
- **½ theelepel** chilivlokken
- **1 snuf** zout en nootmuskaat,

Bereidingswijze

- 1 Als eerste beginnen we met het maken van de kruidenrub. Meng alle ingrediënten voor de kruidenmix door elkaar.
- 2 Verdeel de kruiden goed over het vlees en masseer het als ware een beetje in. Pak het vlees in met keukenfolie en laat het bij voorkeur een nacht lekker intrekken in de koelkast.
- 3 Vlak voor je de gekruide procureur in de slowcooker gaat doen maken we het sausje door alle ingrediënten voor de saus te mengen.
- 4 Snij de uien in halve maantjes en verdeel over de bodem van de slowcooker. Leg hierop de procureur (uiteraard zonder keukenfolie).
- 5 Schep de saus over het vlees en zet de slowcooker op
- 6 high
- 7 voor ca. 5,5 uur.
- 8 Na 5,5 uur kun je het vlees makkelijk uit elkaar trekken (pullen) en verdeel je het over de broodjes.
- 9 Serveer met de barbecuesaus en een frisse salade zoals coleslaw bijvoorbeeld. Eet smakelijk!

Toegevoegd door Matthieu