

## Pulled pork met cider azijn

Dit recept voor homemade Pulled Pork is volgens velen het lekkerste dat ze ooit gegeten hebben - dus dat belooft wat!

Menugang: Voorgerecht  
Type gerecht: Vleesgerecht  
Aantal personen: 6  
Bereidingstijd: 420 minuten

---

Dit recept voor homemade Pulled Pork is volgens velen het lekkerste dat ze ooit gegeten hebben - dus dat belooft wat!

### Bereidwijze

1. Meng het knoflookpoeder, 1 el bruine suiker, mosterdpoeder, paprikapoeder en grof zout voor de rub en wrijf hiermee het vlees goed in.
2. Dek af met plastic folie en zet een paar uur of zelfs een hele nacht in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 150 graden. Doe het vlees in een grote ovenschaal en bak ca. 6 uur in de oven. Draai halverwege 1 keer om.
4. Meng de cider azijn, bruine suiker en de rode chilivlokken en laat dit even staan.
5. Zeef het azijnmengsel en doe het in een handig spuitje (zoals plantenspuit), zo kan je hiermee om de 2,3 en 4 uur het vlees royaal bespuiten
6. Haal het vlees als het goed gaar is uit de oven en laat het 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Het vlees is gaar als het een kerntemperatuur van 90 graden heeft.

### TIPS

- Lekker met de tomatenketchup of BBQ saus.
- Heb je geen plantenspuit? Geen probleem, het vlees bedruipen met een lepel werkt net zo goed!

### Ingrediënten

- 1 1/2 kg varkensschouder (zonder bot)
- 1 el knoflookpoeder
- 2 el bruine suiker
- 1 el mosterd poeder
- 3 el paprika poeder
- 3 el grof zout
- 225 ml cider azijn
- 1 el bruine suiker
- 2 el gedroogde chilivlokken

### accessoires

- Kernthermometer
- Plantenspuitje