

## Meergranenbroodje met pulled pork, koolsla, appel en currymayonaise

### Ingrediënten

1 wortel  
Een stuk witte kool  
1 el yoghurt  
Peper en zout  
2 el rozijntjes  
1 limoen  
1 appel  
100g mayonaise  
Currypoeder  
Pulled pork: peper, zout, 1 el lookpoeder, 1 el komijn, 1 el  
paprikapoeder, 1 el paprikapoeder  
gerookt, 3el bruine suiker, 1kg varkensschouder, appelsap,  
rum

### Bereiding

Doe de kruiden voor de pulled pork in een vijzel. Stamp fijn.  
Meng met de suiker.  
Maak inkepingen in het vlees. Wrijf het vlees in met de rub.  
Verwarm de oven op 120°C.  
Leg het vlees in een ovenschaal. Laat het 2 uur garen.  
Bedeck het daarna met aluminiumfolie en giet een scheutje  
rum met appelsap in de schaal.  
Laat het nu nog zeker 4 à 5 uur rustig garen. Giet af en toe  
wat vocht bij.  
Snij het vlees daarna in stukjes of trek het uiteen met 2  
vorken.  
Rasp de wortel en witte kool. Meng onder elkaar met  
rozijntjes, de yoghurt en een eetlepel  
mayonaise. Kruid af met peper en zout.  
Snij de appel in dunne plakjes. Verfris met het limoensap.  
Meng de mayonaise met het currypoeder.

Snij de pistolet overlangs.

Beleg met de koolsla, appel en pulled pork. Werk af met de  
mayonaise.

Smakelijk.