

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.