



Pulled pork (Tefal Multicooker)

Tefal Multicooker
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Schouderstuk van varken
zout, peper
nootmuskaat
komijn
mosterdzaad
Balsamico azijn
stroop
Worcestershiresauce
Klein beetje boter

Bereiding

Vlees aan alle zijden goed inwrijven met zout, peper en nootmuskaat.
Komijn en mosterdzaad fijnmaken met een vijzel of in een keukenmachine.
Mengsel maken van mosterdzaad, komijn, azijn, stroop en worcestersaus.
Strijk het vlees goed in met dit mengsel.
Smelt een beetje boter op de bodem van de pan en leg daar het stuk vlees op.
Sluit deksel en ventiel en zet op 'slowcooker' voor 5 uur. Draai halverwege het vlees een keer om.
Na de bereidingstijd van 5 uur het vlees nog eens een keer omdraaien.
Deksel en ventiel sluiten en gebruik nu de knop DIY programma 4 voor één uur.
Laat de stoomvrijkomen door het ventiel te openen en daarna het deksel openen.
Haal het vlees, dat nu gemakkelijk uit elkaar valt voorzichtig uit de pan maar gebruikt de vetrand niet. Leg in een schaal en trek het vlees met twee vorken in reepjes (draden) uit elkaar.

Indien nodig verder op smaak brengen.

Notities

Recept voor de basisbereiding van pulled pork in de Tefal Multicooker.

Foto's

