



Pulled-porkburgers met ananas & coleslaw



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

800 gram varkensgebraad
2 eetlepels olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 verse ananas (klein, geschild en gepureerd)
4 deciliter ananassap
100 gram barbecuesaus
250 ml gevogeltefond
peper en zout
1 blaadje laurier

Voor de coleslaw

1 spitskool (geraspt)
1 bosje muntblaadjes (fijngesneden)
2 eetlepels limoensap
4 eetlepels mayonaise
12 mini-pistolet (of briochebroodjes)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de oven tot 180 °C. Neem een braadpan (die in de oven mag) en bak het varkensgebraad in olijfolie, tot het aan alle kanten mooi goudbruin is. Haal uit de pan en hou apart.
- 2.** Bak de ui in dezelfde pan tot hij zacht is. Voeg de ananaspuree, het ananassap, de barbecuesaus en de laurierblaadjes toe. Breng aan de kook.
- 3.** Voeg het varkensgebraad terug toe aan de pan en dek af met een deksel. Zet in de oven en laat 3 uur zachtjes garen. Draai het vlees halverwege de kooktijd om. Haal het vlees uit de oven en trek het uit elkaar met twee vorken. Meng met de sappen in de pan.



- 4.** Maak de coleslaw: meng de geraspte spitskool met de munt, het limoensap en de mayonaise. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 5.** Halveer de pistolets en beleg met coleslaw en pulled pork.