



Hamburger met pulled pork 'Asian style'



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1200 gram varkensschouders
1 eetlepel sesamolie
1 eetlepel gemberpoeder
1 theelepel knoflookpoeder
1 ui (fijngesneden)
2 eetlepels olijfolie (+ extra)
1 theelepel zwarte peper
1 deciliter kokosmelk
3 eetlepels sojasaus
5 eetlepels sherry
2 eetlepels chilisaus (bv. sriracha)
1 deciliter water
15 gram bruine suiker
1 eetlepel maïszetmeel
2 uien (in ringen)
4 hamburgerbroodjes (of pistolets)
barbecuesaus (f ketchup, naar eigen voorkeur)

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en wrijf het in met sesamolie.
- 2.** Meng in een kom het gemberpoeder met het knoflookpoeder en de ui. Wrijf het vlees ook in met dit mengsel.
- 3.** Verhit een grote braadpan en voeg olijfolie toe. Bak hierin het vlees aan alle kanten mooi bruin. Leg het vlees in een met olijfolie bedruppelde braadslee.



- 4.** Meng in een kom de zwarte peper met de kokosmelk, de sojasaus, de sherry en de chilisaus. Giet over het vlees. Dek af met aluminiumfolie en zet 30 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur naar 140 °C en laat 5 à 6 uur zachtjes garen. Check af en toe of er nog genoeg vocht in de braadpan is en giet er eventueel een beetje water bij.
- 5.** Neem een steelpan en schep hierin 2,5 dl van het kookvocht, 1 dl water en de suiker. Breng aan de kook en bind met maïszetmeel.
- 6.** Haal het vlees uit elkaar met 2 vorken en verwijder eventuele beenderen. Meng met de saus.
- 7.** Fruit ondertussen de uiringen in een beetje olijfolie.
- 8.** Snij de broodjes open en gril de snijkanten kort. Beleg met vlees, uiringen en barbecuesaus of ketchup.