

Pulled Pork uit de ExpressPot

Ingrediënten:

1 kg karbonade zonder bot
½ blikje cola
250 ml barbecuesaus
1/3 kopje bruine suiker
4 eetlepels wijnazijn
2 theelepels knoflookpoeder
1 theelepel uienpoeder



Bereiding:

Leg de karbonades in de ExpressPot.

Roer de cola, barbecuesaus, bruine suiker, wijnazijn, knoflookpoeder en de uienpoeder door elkaar. Giet dit over het varkensvlees.

Deksel op de ExpressPot en zet deze 45 minuten op de stand meat, daarna NR gedurende 10 minuten, daarna QR.

Hierna de ExpressPot openen, haal het vlees eruit en trek dit met 2 vorken uit elkaar.

Bind de saus met maïzena en voeg het vlees toe.

Serveer dit op een hamburgerbroodje, eet smakelijk.

Heb je geen ExpressPot maar een slowcooker, zet hem dan 4 uur op high of 7 uur op low.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

(bron:Tiffany)