**Indo pulled pork uit de slowcooker**

Nodig:

Ongeveer 1 kilo procureur of hamlappen (ook met sucadelap proberen!)

1 eetlepel knoflookpasta

1 koffielepel gemberpasta

2 uien

scheutje azijn

125 tot 150 milliliter ketjap manis (lees hier mijn artikel over ketjap)

150 milliliter water

1 rode peper, klein gesneden

sambal naar smaak

2 kruidnagels

1 hele steranijs

1 theelepel ketoembar (gemalen koriander)

1 theelepel Chinees 5 kruidenpoeder

1 theelepel (riet-, palm- of kokosbloesem) suiker

1 groentebouillonblokje

vers gemalen zwarte peper

zout

Bereiding:

Leg voordat je dit gerecht wilt gaan maken het vlees uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak daarin de gesneden ui, knoflook, rode peper, gember, het 5 kruidenpoeder, de sambal, suiker en ketoembar aan. Schep het even door elkaar en laat de uien op een laag vuur zacht worden. Kruid ondertussen het vlees met zout en peper. Als de ui zacht is, kan het mengsel uit de pan en rechtstreeks de slowcooker of de stoofpan in. Verhit in dezelfde pan nog een scheutje olie en bak het vlees kort om en om bruin. Het vlees hoeft niet gaar te zijn maar alleen een beetje geschroeid aan beide kanten. Leg het vlees op het uienmengsel en voeg nu een scheutje azijn toe, de ketjap, het water en bouillonblokje. Meng het even door elkaar en leg de kruidnagels en de steranijs in de pan. Het vlees staat niet helemaal onder maar dat is niet erg.

Zet de slowcooker op de stand high voor 2 uur en daarna 6 tot 8 uur op low. Daarna in een schaal uit elkaar trekken met 2 vorken.