**Pulled porc van Sameneenkoekopen uit de slowcooker**

Nodig:

1 kg procureur

2 uien

5 tenen knoflook

200 ml barbecuesaus

150 ml kokend water + 1 kippenbouillonblokje

75 ml witte wijn azijn

1 eetlepel mosterd

scheut olie of boter

*Voor de dry rub kruiden:*

2 eetlepels donkere basterdsuiker

3 theelepels gedroogde tijm

2 theelepels zout

2 theelepels peper

2 theelepels pimenton (gerookte paprikapoeder)

½ theelepel kaneel

½ theelepel chili

Extra: 4-6 broodjes, rucola, coleslaw (zelf maken) en extra barbecuesaus naar wens

Bereiding:

Snijd de ui grof en de knoflook fijn. Voeg dit samen met een scheut olie, barbecuesaus, bouillon, witte wijn azijn en mosterd toe aan de slowcooker en roer door elkaar. Meng alle kruiden en wrijf het vlees ermee in. Leg het vlees ook in de slowcooker bovenop de ui en saus en zet de slowcooker aan op low. Ongeveer 8 uur later, wanneer het vlees uit elkaar valt, is het gaar. Schep het vlees uit de slowcooker op een bord of in een schaal. Haal met twee vorken uit elkaar. Schep daarna weer bij de saus en roer door elkaar. Proef en voeg eventueel extra peper, zout of kruiden toe. Je pulled pork is nu klaar. Beleg een broodje met wat rucola, schep de pulled pork erop, daarover heen wat coleslaw en maak eventueel af met wat extra barbecuesaus.