

Miele gebruikt uitsluitend cookies ter verbetering van haar website en uw gebruikerservaring.

[Meer informatie](#)

Miele gebruikt uitsluitend cookies ter verbetering van haar website en uw gebruikerservaring.

[Meer informatie](#)

**Miele à la carte**

- > Culinaire trends
- > **Recepten**
- > Dranken
- > Koken in de praktijk
- > Kookboeken
- > Professionele koks
- > Kookworkshops
- > Contact

Miele Fashion

Acties &amp; Nieuwe producten

Awards

Miele Experience Center

## Pulled pork

**Gang**  
Hoofdgerecht**Apparaat**  
Oven**Hoofdingrediënt**  
Vlees

Vlees: Varkensvlees

**Recept voor**  
6 personen

8 personen

**Serveertemperatuur**  
Warm**Ingrediënten**

1 kilo procureur, op kamertemperatuur

Voor de kruidenrub:

- 2 theelepels komijnpoeder
- 2 theelepels gerookte paprikapoeder
- 1 theelepel cayennepeper
- ½ theelepel witte peper
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel venkelzaad
- 2 theelepels zout
- 2 flinke eetlepels bruine basterdsuiker

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven voor op 100 °C.
2. Maak de rub door alles te mengen met de bruine basterdsuiker. Wilt u iets meer van een bepaald kruid gebruiken, dan kan dat. Maak de rub naar uw eigen smaak.
3. Wrijf het stuk vlees in met de rub en leg het in een braadslede.
4. Zet het vlees in de oven en laat het vier uur garen op 120 °C.
5. Verhoog de temperatuur naar 150 °C en laat het vlees nog 3 uur garen.
6. Het vlees is klaar als de kerntemperatuur 85 á 90 °C is.
7. Haal de pulled pork uit de oven en laat hem nog 30 minuten liggen (afgedekt met aluminiumfolie). Het vlees is nu zo gaar en mals, dat het uit elkaar valt.

**Bereidingstips**

Serveer met een lekkere (barbecue)saus, koolsalade en brood.