

Pulled pork burgers met Brugge Oud



Ingrediënten:

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 800 g varkensnek of –schouder
- 80 g Brugge Oud (blok), korst verwijderd
- enkele blaadjes salie

Voor de kruidenmengeling

- 1 el donkerbruine suiker
- 1/2 tl fijn zeezout
- 1 tl kaneel
- 1 tl lookpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl piment
- zeste van 1 onbespoten sinaasappel

Voor het pocheervocht

- 120 ml appelsap
- 20 ml rum
- 2 el veenbessencompote
- sap van 1 mandarijn
- 1 steranijs

Om te serveren

- 4 zuurdesembroodjes
- 2 appels, in dunne plakjes gesneden
- 1 rode ui, in ringen gesneden
- enkele blaadjes veldsla

Préparation:

1. Verwarm de oven voor op 150 °C.
2. Meng de ingrediënten voor de kruidenmengeling. Wrijf er het varkensvlees aan alle zijden mee in. Roer in een gietijzeren kookpot de ingrediënten voor het pocheervocht door elkaar. Leg er het vlees in en dek af met een deksel. Laat het vlees 2 u garen in de oven.
3. Verwijder het deksel en laat nog 2 u verder garen in de oven.
4. Neem de pot uit de oven, trek het vlees met een vork in draadjes uit elkaar en roer door het overgebleven pocheervocht. Roer er ook de geraspte Brugge Oud door.
5. Leg op een serveerschaal en garneer met de salie. Laat alle gasten burgers maken tussen de zuurdesembroodjes: beleg met pulled pork, plakjes appel, uiringen en veldsla.

Vooraf voor te bereiden

De kruidenmengeling en het pocheervocht kunnen volledig vooraf bereid worden. Zet het vlees 3u voor de gasten aankomen in de oven.

Smakelijk!

4 personen

