

CARNITAS

slowcooker

Ingredienten:

- 1 2 kilo of meer procureur
- 2 1 or 2 eetl oregano
- 3 1 a 3 el komijn.
- 4 2 el chilipoeder of meer.
- 5 1 el zwarte peper.
- 6 1 el cayennepeper.
- 7 1 el paprikapoeder.
- 8 zout
- 9 sap van 2 sinaasappels

Bereiden:

- 1 Heb je vlees zonder bot en is het geen compact stuk? Bindt het dan allereerst bij elkaar zodat je een groot stuk compact vlees hebt. Meng alle specerijen om een dry-rub voor je vlees te maken.
(je kunt uiteraard ook een dry-rub kopen of je eigen versie maken)
- 2 Dep het vlees een beetje droog met keukenpapier en smeer dan helemaal in met de dry-rub. Masseer de rub goed in het vlees. Voor de meeste smaak laat je de rub een nachtje intrekken (afgedekt en in de koelkast), maar houdt het op minimaal een uur.
- 3 **2 gesneden uien klein/ grote rode peper klein, 6 knoflook geknepen, 2 sinaasappelsap.**
- 4 schik de procureur in de coocker en voeg ui, knoflook, peper en sap toe
- 5 **Nu alles in de slowcooker. Ongeveer 8uur op slow of korter op hot 10u slow mag ook**
- 6 Trek het vlees uit elkaar..pull (later afmaken)

Afmaken

op grote platte schaal carnitas overgieten met wat kookvocht 15 a 20 min over roosteren
opdien in taco / borritobowl.

Voor erbij:

- 1 broodje/ coleslaw/BBQsaus
maiskolven met kruidenboter
patat en cola
- 2 in een bowl met koreander citroen rijst, avocadoreepjes of quacemole,
pico di gallo, dot creme fraice en geknipte koreander
- 3 taco met carnitas en toppen met uitjes, saus naar keus, kaas en quacemole
gebakken aardappeltjes en maiskolf erbij

Barbecuesaus

ongeveer 2 liter.

mag, hoeft niet)

Ingredienten:

- 1 2 ui.
- 2 sap van een 1 a 2 citroen.
- 3 200 ml water.
- 4 4 el (normale azijn).
- 5 2 el mosterd.
- 6 4 el donkerbruine basterdsuiker.
- 7 zeezout.
- 8 zwarte peper.
- 9 8 el ketchup.
- 10 2 el worcestersaus.
- 11 1,5 tl gerookt paprikapoeder.
- 12 2 pakjes Sugo.
- 13 1 a 2 paprika's in stukjes.
- 14 naar keuze: 1 pepertje.

Bereiden:

- 1 Snipper de ui en paprika en bak deze even. Doe deze in een pannetje met de citroen, water, azijn, mosterd, bruine basterdsuiker en Sugo..
Doe hier een flinke snuf zout bij en maal er wat peper over. Breng dit aan de kook en laat ongeveer 30 minuten zachtjes pruttelen.
- 2 Voeg daarna de ketchup, worcestersaus en gerookte paprikapoeder erbij. Breng de saus opnieuw aan de kook en zet het vuur gelijk uit. Laat afkoelen en serveer direct of bewaar je zelfgemaakte barbecue-saus in de koelkast tot gebruik.