



# Thermomix Pulled pork broodje

## Ingrediënten

- 800 gram varkensschouder
- 1 teentje knoflook
- 2 uien
- 1 takje rozemarijn
- 100 gram barbecue saus
- 1 theelepel zout
- 400 gram rundsbouillon
- 6 broodjes
- 1 ijsbergsla
- 100 gram Ketchup



## Instructies

- Doe de uien en de look in de beker, **5 seconden/ snelheid 5**
- Spatel alles naar beneden, plaats de blade cover
- Doe de barbecue saus op de varkensschouder en leg deze op de blade
- Voeg de rundsbouillon, zout en takje rozemarijn toe, **functie slow cooking/5 uur/ 95 graden**
- Na de 5 uur haal je het vlees eruit en trek het vlees uit elkaar met 2 vorken.
- Serveer op een broodje met de ijsbergsla of coleslaw en barbecue saus of ketchup.