



Varkensvlees salade



Bereiden in:

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 300 g gekookt of langzaam gegaard varkensvlees (zoals schouder, procureur of hamlappen)
- 2 el zachte roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 el volle roomkaas of crème fraîche
- 1 el grove mosterd
- 1 tl kappertjes (fijngehakt)
- 1 el augurk (fijn gesneden)
- 1 sjalotje (heel fijn gesnipperd)
- Zout & peper naar smaak
- Verse tijm of peterselie (optioneel)
- 1 vers stokbrood (afgebakken of vers van de bakker)

## Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Varkensvlees salade

## Bereiding

Bereid de pulled Porc zie recept

1

Vlees fijnmaken

Trek het gare varkensvlees uit elkaar met twee vorken of hak het fijn in een keukenmachine tot het smeugig maar nog een beetje structuur heeft.

2

### Mengen

Voeg de boter, roomkaas, mosterd, kappertjes, augurk en sjalot toe.

Meng alles goed door elkaar met een vork of spatel. Breng op smaak met peper en zout. Voor extra diepte kun je wat verse tijm of peterselie toevoegen.

3

### Even laten rusten

Zet de spread minimaal 30 minuten in de koelkast zodat de smaken goed kunnen mengen.

## **Kooktips**

Je kunt dit recept ook maken met restjes pulled pork. Heerlijk met een likje grove mosterd bovenop of wat ingelegde rode ui. Voor een pittige variant: voeg een beetje gerookt paprikapoeder of chili toe.

## **Serveren**

Snijd het stokbrood in schuine sneetjes en rooster licht als je van extra crunch houdt. Besmeer royaal met de meat spread en garneer eventueel met een augurkje of kruiden.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**