

# LIEZEL SE GEPLUISDE VARK



## LIEZEL SE GEPLUISDE VARK

(PULLED PORK)

1.8 kg vark skouer (as dit die regte benaming is)

Bietjie olie

1 groot gekapte ui

1/2 k hoender aftreksel

2 knoffel huisies

1 k uncle jimmies

1/2 k appel asyn

1/4 k bruin suiker

1 e mosterd

1 e Worcester sous

1 e cayenne pepper (my mond het amper afgebrand) of na smaak

1 & 1/2 teelepel gedroogte tiemie

Smeer die oppervlak met bietjie olie. Sit die varkie in die slow cooker en gooi al die betandele bo-oor. Sit op hoog en kook vir omtrent 5 ure. Tot dit uitmekaar val.

Resep geplaas deur Liezel Van Der Merwe

Foto: Liezel Van Der Merwe