Beer pulled pork met koolrabislaatje

Ingredienten voor 4 Personen

1 fles	Bruin bier
1	Ui
2 teentjes	Knoflook
1 eetlepel	Mosterd
2 eetlepels	azijn
1	Appel
40 g	Walnoten
2 eetlepels	Peterselie
1 eetlepel	azijn
2 eetlepels	Citroen
1 kg	Varkensschouder
4 eetlepels	Limburgse stroop
2 eetlepels	Barbecuesaus

Bereiding

1. Meng het bier met de fijngesnipperde ui, geperste look, mosterd, Limburgse stroop, tijm en barbecuesaus. Leg de ontbeende varkensschouder hierin, wrijf het stuk vlees goed in met de marinade en laat afgedekt minstens 1 uur of liever een nachtje in de koelkast staan.
2. Verwarm de oven voor tot 150°C. Maak kruisgewijs enkele ondiepe insnijdingen in het vlees en schuif het in de oven. Controleer na 2 uur of er nog voldoende vocht in de ovenschaal zit, draai het vlees om en laat nog 1,5 uur verder garen. Controleer of het volledig gaar is.
3. Schil de koolrabi en de appel en snij in julienne. Meng de mayonaise, appelazijn en het citroensap en kruid met peper en zout. Schep deze dressing onder het slaatje.
4. Haal het varkensvlees uit de oven en trek het vlees in draadjes met twee vorken. Voeg eventueel wat extra barbecuesaus toe.
5. Serveer de pulled pork en de koolrabisalade met of zonder broodje.