

# Slablaadje met gesmoord varkensvlees



## Ingredienten

- 1 kropsla
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 1 bosje koriander
- 4 eetl verse mayonaise
- 1 koffiel rodechillipasta
- olijfolie
- sherryazijn

:

- 200 gr Iberico Presa
- 1 ajuin
- 1 flesje bruin bier
- bruine fond
- sojasaus
- enkele takjes tijm
- 3 teentjes look
- 1 stengel citroengras

## Bereiding

Enkel het binnenste van de sla houden en wassen

De paprika's in julienne snijden evenals de rode ajuin in halve maantjes en marineer in sherryazijn en olijfolie. Afruiken met pezo en wat fijn gesneden koriander eronder mengen.

Bak het vlees in zijn geheel aan in een hete pan en doe er de fijngesneden ajuin bij. Blus met het bier, voeg de tijm, look en citroengras erbij. Doe er de bruine fond en de sojasaus bij en laat het zachtjes garen tot het vlees uit elkaar valt.

Haal het vlees uit de pan en trek het uit elkaar.

Laat de gezeefde jus tot de helft inkoken.

Meng de mayonaise met de chilipasta.

Afwerking: vul de slablaadjes met het vlees en besprenkel lichtjes met de jus. Smit er een paar puntjes chili-mayonise naast en werk af met de julienne van paprika en rode ui. Versier met een paar blaadjes koriander.