

# Gepofte aardappel met pulled pork en koolsla

De gepofte aardappel heeft een knapperige schil en een romige binnenkant die prachtig samenkomt met de sappige pulled pork. De zoute, rokerige smaken van het vlees worden prachtig aangevuld door de frisse, knapperige koolsla. De combinatie van texturen maakt elke hap interessant, terwijl de saus het geheel een extra dimensie geeft. Dit gerecht biedt een ware smaakexplosie, waarbij elke component elkaar versterkt en de maaltijd compleet maakt.

## Ingrediënten (voor 2 personen)

- 2 grote aardappelen
- 250g pulled pork
- 200g witte kool
- 1 wortel
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels appelazijn
- 1 eetlepel honing
- zout
- peper

## Zo pakken we het aan

1. Verwarm de oven voor op 200°C en prik de aardappelen meerdere keren in met een vork.
2. Laat de aardappelen ongeveer 45–60 minuten poffen tot ze zacht zijn van binnen.
3. Meng de gesneden witte kool en geraspte wortel in een kom en zet deze even apart.
4. Roer de mayonaise, appelazijn en honing door de groenten en breng op smaak met zout en peper.
5. Verwarm de pulled pork in een pan op middelhoog vuur tot deze goed doorwarmd is.
6. Snijd de gepofte aardappelen doormidden en vul ze met de warme pulled pork.
7. Schep de koolsla er royaal bovenop en serveer direct.