

# Pulled hert carnitas met seldersalade en mango

**4 personen**

**1 uur**

Bij wild denken we vaak aan stoofpotjes of echte herfst- en wintergerechten. In dit recept doen we eens iets anders! Carnitas is een Mexicaans vleesgerecht dat 'kleine stukjes vlees' betekent. Het bestaat oorspronkelijk uit varkensvlees dat heel langzaam gegaard wordt in onder andere appelsiensap. Hier geven we er een Belgische twist aan door ook bier te gebruiken, een heerlijke Mc Chouffe. De seldersla en de mango zorgen voor een leuke frisse en knapperige toets in het geheel!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram wildragout van hert
- wraps
- 1 mango
- 1 bakje honingtomaatjes (een 250 gram)
- 100 gram seldersalade van bij ons in de winkel
- 1 flesje Mc Chouffe
- 2 persappelsienen
- 1 ui
- 3 tenen look
- 1 eetlepel komijn
- 1 eetlepel oregano
- 1 koffielepel paprikapoeder
- 50 gram echte boter
- 20 gram (een busseltje) verse koriander
- 1 sjalot
- 1 eetlepel Luikse siroop
- peper en zout

 [keurslagedemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 140 graden.
2. Zet een grote dutch oven of braadpan klaar, deze gaat straks in de oven.
3. Pers de 2 appelsien en snij de overgebleven schil van 1 appelsien in grove stukken.

4. Doe het bier samen met het appelsiensap en de stukken schil in de dutch oven.
5. Pel en snipper de ui en de look fijn, deze mogen er ook mee in.
6. Doe de komijn, de oregano en het paprikapoeder er ook bij en meng goed.
7. Doe nu het vlees ook mee in de dutch oven, samen met de boter.  
Meng alles door elkaar.
8. Zet de dutch oven met deksel in je oven, deze mag nu 3 uur gesloten in de oven.
9. Schil en snij de mango in kleine blokjes.
10. Snij de honingtomaatjes in vier en hou apart in de koelkast.
11. Pel en snipper het sjalotje fijn en zet in de koelkast.
12. Na 3 uur haal je de dutch oven uit de oven.
13. De oven mag nu op grillstand (of hetelucht op hoge temperatuur).
14. Haal het vlees uit de saus en doe in een braadslee of ovenschaal.
15. De stukken appelsienshil mag je weggooien.
16. Kook de overgebleven saus in tot ze mooi is ingedikt en roer er de lepel Luikse siroop doorheen.
17. Trek met 2 vorken het vlees uit elkaar en meng de ingedikte saus onder het vlees.
18. Dit alles mag onder de grill tot je een mooi korstje krijgt.
19. Doe wat seldersalade in een warme wrap, daarop wat van het pulled hert en werk af met fijngesnipperde sjalot, honingtomaatjes, stukjes mango en wat verse koriander.

**Smakelijk!**