**Carnitas**

varkensschouder  
rode ui  
laurierblaadjes  
gedroogde oregano

komijnpoeder  
knoflookpoeder  
zout en peper  
kalfsvleesbouillon  
limoen  
sinaasappel

Snijd een paar rode uien en leg ze samen met 2 blaadjes laurier, een eetlepel gedroogde oregano en evenveel komijnpoeder, geperste knoflookteentjes, 2 kopjes kalfsbouillon en het sap van een limoen en een sinaasappel in een grote kasserol. Kruid af met peper en zout.

Breng het mengsel op middelhoog vuur aan de kook, onder af en toe roeren. Leg het stuk varkensschouder in de saus. Het moet niet volledig ondergedompeld zijn. Dek de pan af en zet die in de oven, voorverwarmd op 150°C. Laat het vlees in ongeveer 3 uur garen. Keer het in die tijd één keer om in de pot.

Haal de kasserol uit de oven. Haal het vlees eruit. Zeef de saus en laat inkoken tot ze stroperig wordt.

Maak de draden van het varkensvlees los met twee vorken. Bak de snippers krokant in een ruime braadpan. Meng met een pollepel van het gereduceerde vocht.

De bereiding is nu klaar om opgediend te worden als onderdeel van een Mexicaanse maaltijd.