

PULLED PORK

SÆSON

HELE ÅRET

ANTAL PERSONER: 4 PERSONER
TILBEREDNINGSTID: 9-10 TIMER



DET SKAL DU BRUGE

Marinade:

2 spsk tørret timian eller

3 spsk frisk

2 spsk paprika

2 spsk honning

1,5 spsk hvidvins- eller æbleci-
dereddike

2 spsk olie

(f.eks. oliven eller raps)

½ spsk salt

Ca. 1 kg svinenakkefilet eller
lignende udskæring

SÅDAN GØR DU

1. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen.
2. Læg nakkefileten i en frysepose og hæld marinaden ned i posen. Luk posen og fordel marinaden godt så alt kødet er dækket.
3. Læg kødet i køleskabet og lad det marinere i et par timer - gerne længere eller natten over.
4. Tag kødet ud af posen og placer det i en dyb bradepande eller et ildfast fad.
5. Sæt fadet i ovnen ved 100 grader i cirka 8-9 timer. For at vurdere om kødet er færdigstegt skal du se på kødsaften, som skal være klar og lys i farven. Overfladen på kødet bliver helt mørk og skærer du en skive af kødet skal den være så mør, at den falder fra hinanden.
6. Skær stegen i skiver og server den.



TIPS OG TRICKS

- Du variere marinaden med mange andre ingredienser. Prøv f.eks. med en blanding af soya, hvidløg og honning.
- Et stegetermometer er meget anvendeligt til at vurdere om kødet har fået nok. Stik stegetermometeret ind på langs og i midten af stegen for at måle temperaturen. En færdigstegt svinenakkefilet skal have en centrumtemperatur på 90-95 grader.
- Server kødet som "pulled pork". Brug to gafler til at trække det færdigstegte kød fra hinanden, så du får små strimler kød. Bland kødet godt sammen med noget af den indkogte marinade, der er tilbage i bradepanden, så det bliver saftigt og smagfuldt.
- Pulled Pork-rester kan bruges til pastasalat, pizza, biksemad og pastaretter.