

Oppskrift

## Dudefood: How to pull a pig



1. **Marinade:** Bland sammen ingrediensene.

2. **Pulled Pork:** En blanding av svinebrog og sideflesk er en god kombinasjon av kjøtt og flesk, og gir derfor et saftig og smakfullt resultat. Svinekjøtt ser ikke spesielt rock'nroll ut rett ut av ovnen. Men når man drar av skinnet ser man vitsen med



langsteking: saftig og veldig mørt.

Skjær kjøttet i grove biter og mariner. Dekk med aluminiumsfolie og bak dette i ovnen på 140 °C i ca. 5 timer, eller til kjøttet faller fra hverandre.

Det er viktig å tilføre syre til kjøttet, her er det brukt eplejuice. Er det mye væske igjen kokes den inn og blandes i kjøttet. Fjern svoren og fettene og plukk kjøttet til strimler med to gafler. Smak til med salt.



Prøv noe nytt! Pulled pork passer godt til topping på Pinxtos!

Pinxtos med pulled pork og tørket fiken med kapers: Fiken vendes i olje. Bland inn kapers. Pynt med litt timian.

**Pinxtos med pulled pork og oliventapenade:** Lag oliventapenaden av oliven i olje, ansjos, sitron og litt pepper. Pynt med persille.

**Pinxtos med pulled pork og brent paprika:** Legg paprikaen under grillen i stekeovnen og grill til skinnet er brent, slik at du enkelt kan skrelle det av. Legg den brente paprikaen i kaldt vann og dra deretter av skinnet. Server med litt pepper og pynt med persille.

**Pinxtos med pulled pork, rå sjampinjong og sitron:** Kutt opp sjampinjong og bland den med en god olivenolje og litt sitron (saften). Pynt med timian og pepper.

## Ingredienser

|                        |      |
|------------------------|------|
| Gilde Svin sideflesk   | 2 kg |
| Gilde Svinebog m/knoke | 2 kg |
| <b>Marinade</b>        |      |
| Anisfrø                | 2 ss |
| Røkt paprikapulver     | 2 ss |
| Chilipulver            | 1 ss |
| Salt                   | 4 ss |
| Eplejuice              | 5 dl |