

Oppskrift

Hawaii - Kalua pig



Kalua Pig: Kalua er hawaiisk for å koke i en imu-ovn (se infoboks) under bakken. I dag lages Kalua Pig i bakeovner, pakket i bananblader og smaksatt med røykchips. Det kan på en måte kalles hawaiisk pulled pork.

Stikk masse hull i kjøttet med en gaffel. Gni inn salt og røyksmak og pakk i bananblader, som oftest kommer i lange remser. Pakk alt så inn i aluminiumsfolie.

2

Stek i ovn eller på grill på lav temperatur i mange timer, for eksempel 140 °C i 3 timer. Riv kjøttet fra hverandre og bland godt med kjøttsaften.

3

Vask søtpoteter og skjær i tynne skiver på en mandolin. Friter i varm olje til gygne og sprø. La renne av seg på litt kjøkkenpapir og dryss med salt.

4

Lag råkostsalat ved å rive grønn papaya på et grovt rivjern, med spiralkutter eller lignende. Finsnitt kålhodet i tynne strimler og rør sammen med papaya, ananasjuice og limesaft

5

Server kjøttet i bagetter med BBQ-saus og råkostsalat, med søtpotetchips til.

Produkter i denne oppskriften

Svinebog Lettsaltet Surret Storpk Pk



Ingredienser

Gilde Svinebog	2,5 kg
Salt	2 ss
Flytende røyk	2 ss
Bananblader	
Søtpotetchips	
Søtpoteter	4 stk
Olje til fritering	
Salt	
Tropisk råkostsalat	
Grønn papaya	1 stk
Kålhode	1 stk
Ananasjuice	1 dl

Søtpotetchips

Tropisk råkostsalat

Til servering

Lime	2 stk
------	-------

Til servering

Baguetter eller kuvertbrød	10 stk
----------------------------	--------

BBQ-saus	
----------	--