

# Pulled pork burger

Opskrift til til 8 burgere

Her er en opskrift på de bedste pulled pork burger med coleslaw. Selve opskriften på burgerboller og pulled pork kan I finde i individuelle indlæg. Men her kommer opskriften på coleslaw og syltede agurker. Mængden og tiden er sat ud fra de her to ting. Skal du bage bollerne og lave det her langtidsstegte pulled pork også, skal du sætte 10,5 timer af i alt – så kødet sættes i ovnen om morgenen, den dag I skal spise om aftenen.

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

1-2 timer må de syltede agurker gerne trække

Samlet tid

2 timer

## Ingredienser

### Coleslaw

- 4 små gulerødder (250 g)
- 350 g hvidkål
- 1 tsk. sennep
- 1 tsk. sukker
- 2 tsk. salt og 1/2 tsk. peber
- 1 stor spsk. mayo
- 250 g cremefraiche (18%)

### Syltede agurker

- 1,5 dl eddike
- 1/2 dl vand
- 1/2 dl sukker
- 1 hel agurk
- lidt peberkorn (10 stk. ca)

### Desuden

- Burgerbollerne
- Pulled pork
- Salatblade og tomatskiver
- Evt. hjemmelavet ketchup til at smøre bollerne med

## Sådan gør du

1. Start med at lave dine syltede agurker, da de gerne må stå og trække en time til to:
2. Kom eddike, vand og sukker i en gryde og lad det koge hurtigt op
3. Skær agurk i små tern eller i tynde skiver, alt efter hvordan du ønsker dem – kom dem i et marmeladeglas
4. Hæld væsken over og lad dem stå og trække. Kom evt. lidt peberkorn ned i glasset
5. Lav så din coleslaw:
6. Snit hvidkål og gulerødder helt fint (jeg brugte en food processor, det går meget hurtigere – men giver også en meget fin konsistens – så ønsker du mere bid, skal det hellere snittes)
7. Kom begge dele ned i en stor skål sammen med sennep, sukker, salt, peber, mayo og cremefraiche. Rør det sammen og smag til om der mangler salt, sødme eller andet.
8. Servering:
9. Skær dine lune burgerboller over og kom et salatblad i bunden, kom så en stor skefuld pulled pork i, godt med coleslaw, lidt syltede agurker og en skive frisk tomat. Smør evt. overbollen med lidt hjemmelavet ketchup og luk burgeren sammen.