

Pulled beef

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

2-3 timer i køleskabet

Tilberedelsestid

5,5 timer i ovnen

Samlet tid

8 timer

Ingredienser

Kød

- 1100 g oksecuvette
- lidt vand til fadet

Marinade

- 3 spsk. dijonsennep
- 1 god spsk. salt + godt med peber
- 3 store spsk. tomatpuré
- 3 spsk. paprika
- 4 spsk. brun farin
- 1/3 dl olivenolie

Sådan gør du

1. Start dagen inden med at røre marinaden sammen og komme kødet heri. Vi kom blot ingredienserne i en frysepose sammen med kødet og vendte det rundt heri. Læg på køl natten over.
2. 5,5 timer før I skal spise, kommes kødet i en 110 grader varm ovn. Kom både kød og alt marinaden fra posen ud i et ovnfast fad. Snit et par gange i fedtet og sørg for at bunden i fadet er dækket af 0,5-1 cm væske (marinaden + ekstra vand).
3. Tag kødet ud efter 5,5 time, og træk det fra hinanden med to gafler. Vend det rundt i det marinade, som stadig ligger i fadet.