

Pulled pork

Opskrift til 12 personer

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

10 timer

Samlet tid

10,5 timer

Ingredienser

Pulled pork

- 2,4 kg nakkesteg (svin)
- 100 g brun farin
- 60 g paprika (jeg brugte en sød paprika)
- 1 lille spsk. chilipulver eller cayennepeber
- 2 tsk. sennepspulver (eller sennepsfrø)
- 2 små spsk. spidskommen
- 3 spsk. salt og 1 spsk. sort peber

Bbq marinade

- 1 dl æbleeddike
- 3 spsk. ketchup
- 2,5 spsk. brun farin
- 1 lille spsk. salt + 1 tsk. peber
- 1 spsk. tabasco

Sådan gør du

1. Start med at lave rubben ved at blande krydderierne sammen her til (brun farin, paprika, chilipulver, sennepspulver – hvis du har sennepsfrø, skal disse knuses først, spidskommen, salt og peber)
2. Tag nakkefileten frem og kom den i et stor ovnfast fad. Kom krydderiblandingen over og rub det godt ind i kødet hele vejen rundt om stegen.
3. Kom vitavrap eller en frysepose skåret over (så den kun er et lag), så stegen dækkes. Stil den i køleskabet natten over
4. Næste morgen tændes ovnen på 115 grader og stegen kommes ind i midten af ovnen. (Plastikken er taget af)
5. Så skal stegen ellers blot steges sådan ved svag varme i ca. 10 timer
6. Bland marinaden sammen inden servering
7. Når kødet er mørt, trækkes det fra hinanden med to gafler og marinaden hældes over