

PULLED PORK

OPSKRIFT



SLAGTERENS OPSKRIFT

Som navnet antyder, er pulled pork ”trukket svinekød”, hvilket betyder, at når kødet er tilberedt, så trækkes det i små stykker med 2 gafler. Sædvanligvis bruges svinenakken, og over store dele af verden er der forskellige opskrifter på denne delikatesse. Kort fortalt, så marineres kødet mindst 8 timer i masser af krydderier. Vi har taget udgangspunkt i et super velsmagende produkt. Sammensætningen af krydderierne holder vi for os selv.

Smag selv, så ved du hvorfor. Vi steger det marinerede kød i 10 timer ved lav temperatur, hvilket bevirker, at smagen trænger helt ind i kødet, eventuelt fedt steger fra, og kødet bliver så mørt, at det kan trækkes med 2 gafler.

Alt dette besværlige arbejde påtager vi os, da vi har fundet en god metode til at nedfryse produkter vaccumeret, så ingen smag mistes.

Når produktet skal bruges, opvarmes kødet blot fra frost i posen, der samtidig er en kogepose. Husk at bruge 2 gafler til at ”strimle” det lidt mere, end vi har gjort - skal være godt trævlet. Nemt!

Produktet har flere anvendelsesmuligheder; mest almindeligt brug er sandwich og burgere. Prøv det eventuelt til en børnefødselsdag, hvor ungerne selv kan lave burgere eller fyldte pitabrød - de vil elske det.

www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus ApS
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet

PULLED PORK

Tilberedning af burger

En underbolle af en kvalitets grovbolle smøres med en spændende barbequesauce.



Slutproduktet højnes ved at bollen lige får 10 minutter i en varm ovn, inden den tilberedes. Et par hele iceberg salatblade, hvor stilken er fjernet, lægges på. Herefter toppes det iturevne kød op på underbollen.

Kom bare lidt rigeligt på - burgeren skal alligevel spises med kniv og gaffel.

En god færdigkøbt eller hjemmelavet coleslaw lægges oven på kødet.



3 strimler barbequesauce lægges på toppen.



Overbollen lægges på, og nu venter der en hel unik smagsoplevelse.



Velbekomme!

www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus ApS
& **Gårdbutik**



Knivskarp kvalitet