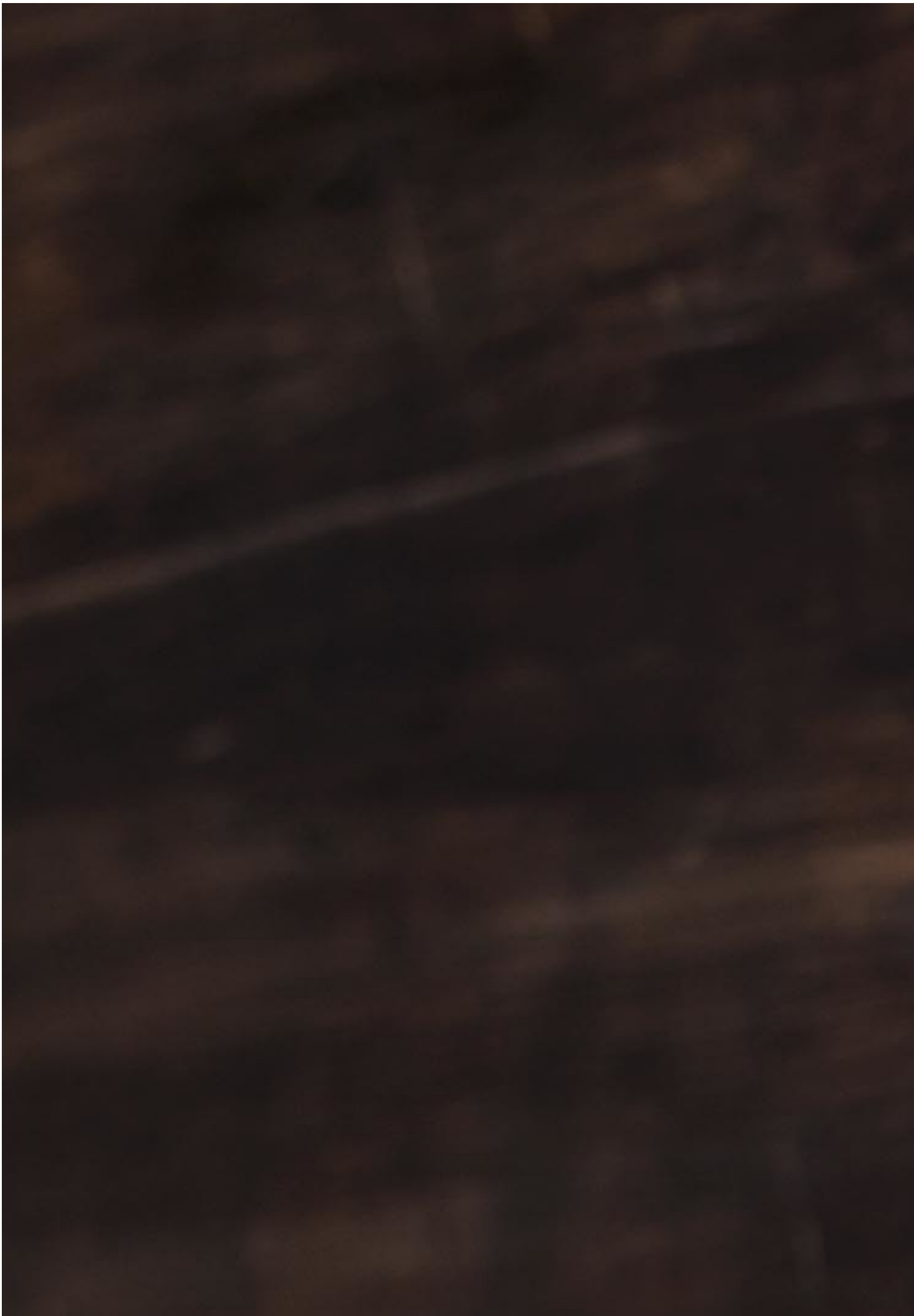
Oppskrift

Hvordan lage pulled pork?



Pulled pork eller revet svinekjøtt om du vil, er langtidsstekt svinekjøtt og serveres på mange restauranter. I denne guiden viser vi det hvordan du lager din helt egen hjemmelagde pulled pork. beregn 2,5 time per kilo.

1

Slik gjør du

Romtemperer svinenakken (eller annet kjøttstykke som for eksempel svinebog). Legg svinenakken i en ildfast form og krydre med ønsket krydder og urter.

2

Sett i ovnen

Sett formen i oven (eller indirekte varme på grill). Beregn steketid til 2,5 time per kilo kjøtt, på 150 grader. Kjernetemperaturen skal være ca. 86 grader. Om du bruker steketermometer plasseres dette i den tykkeste delen av kjøttstykket.

3

La kjøttet hvile

Ta kjøttet ut av oven og la hvile i 10-15 min.

4

Dra kjøttet fra hverandre

Dra kjøttet i fra hverandre med to gafler. Bland inn kjøttsjyen som legger seg i bunnen av formen. Server med ønsket tilbehør. BBQ saus egner seg spesielt godt til pulled pork.