

BBQ Pulled Pork (1 personer)

Forberedelse

Ingredienser 5 kg

Tilberedning

Fordel svinenakken i stykker på 1,5-2kg. Smør inn med Dijon sennep, så salt og pepper. Stek på 119 °C til kjernetemperatur når 80 °C. Ta stykkene ut av ovnen. Pakk så kjøttstykkene godt inn i aluminiumsfolie sammen med 0,5-1cm skiver av smøret. Sett tilbake i ovnen og stek til kjernetemperaturen når 95 °C. Legg samtlige kjøttstykker i en stor GN kontainer. Dra så kjøttstykkene fra hverandre til du får ønskede "pulled pork stykker". Om du oversteker kjøttet, må du være ekstra forsiktig i denne prosessen. Ha så resten av ingrediensene over kjøttet og rør disse forsiktig inn slik at de er jevnt fordelt med svinekjøttet. Kjøøl ned.



Produkter

Svinenakke	5 kg
Dijon Sennep *(Sennep)	100 g
Jalapeno Sauce	120 ml
Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	50 g
Hickory Barbecue Sauce *(Sennep)	50 g
El Paradiso Salsa Verde	300 ml
Smør	300 g
Salt	40 g
Pepper	40 g

**Allergener*