

Nachos BBQ (1 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Riv maistortillas i passende størrelser og friter til gylden farve. Varm pulled pork sammen med bønner. Ha chips på en stor tallerken, topp med varm cheddarsaus, så kjøtt og bønner, finhakket løk, jalapeno, bbq saus og Sriracha mayo.



[BBQ Pulled Pork](#)

Ingredienser

5 kg	Svinenakke
100 g	Paradiso Dijon sennep
120 ml	TABASCO® Jalapeno Sauce
50 g	Maldon havsalt
50 g	Sweet Baby Ray Hickory BBQ Sauce
300 ml	El Paradiso Salsa Verde
300 g	Smør
40 g	Salt
40 g	Pepper

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

Mission Corn Tortillas	100 g
Sriracha mayo *(Sennep,Egg)	30 ml
La Preferida Jalapeno skivet	10 g
Hickory Barbecue Sauce *(Sennep)	30 g
Cheddar cheese pose *(Melk)	80 g
Svarte bønner	20 g
Pulled Pork (se oppskrift)	50 g
Koriander	10 g
Løk	20 g
TIL PULLRD PORK	
Dijon Sennep *(Sennep)	



HAUGEN-GRUPPEN

Jalapeno Sauce

Maldon flaksalt b tte 1,4 kg

Hickory Barbecue Sauce *(Sennep)

El Paradiso Salsa Verde

**Allergener*