

Nachos Pulled Pork (1 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Riv maistortillas i passende størrelser og friter til gylden farge. Varm pulled pork sammen med bønner og finhakket paprika. Ha chips på en stor tallerken, topp med varm cheddarsaus, så kjøtt, bønner og paprika, finhakket løk, salsa og koriander. Serveres med guacamole.



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. Kjøl ned.

Produkter

Mission Corn Tortillas	100 g
Paprika grønn bakt i strimler	30 g
La Preferida Jalapeno skivet	10 g
Casa California Guacamole Western	30 g
El Paradiso Salsa Verde	50 ml
Cheddar cheese pose *(Melk)	60 g
Svarte bønner	20 g
Pulled pork (se oppskrift)	50 g
Koriander	10 g
Løk	20 g
Til PULLED PORK	



HAUGEN-GRUPPEN

Dijon Sennep *(Sennep)

Jalapeno Sauce

Maldon flaksalt b tte 1,4 kg

Hickory Barbecue Sauce *(Sennep)

**Allergener*