

# Pulled pork i ovn



## Ingredienser:

- 1 stykke nakkefilet. Beregn ca. 500 g pr. sulten voksen.
- **Saltlage:**
- 2 liter vand
- 1,2 dl salt
- 1 dl sukker
- **Krydderier til kødet:**
- 1 spsk salt
- 4 spsk paprika
- 4 spsk brun farin
- Lidt stødt koriander
- 2 spsk bbq krydderi
- 1 spsk hvidløgpulver
- Lidt peber

## How to:

1. Lav saltlagen ved at røre sukker og salt i vandet, indtil det er opløst. Kom kødet i lagen og stil den i køleskabet i 10-12 timer.
2. Hæld saltlagen fra. Bland alle ingredienserne til krydderiblandingen og gnid det godt ind i kødet på alle sider. Stil kødet i køleskabet natten over. Steg kødet i ovnen ved 100 grader i ca. 10-12 timer. Det skal have en kernetemperatur på 95 grader. Hvis det går for langsomt, så skru op for ovnen de sidste timer. Hvis du synes det bliver for hurtigt færdigt, så sker der ikke noget ved, at det står i ovnen og hygger videre ved 100 grader (det bliver ikke tørt).

- 3. Pil kødet fra hinanden med to gafler og server det i en burgerbolle med coleslaw og barbequesauce over.**
- 4. Hvis du eller dine gæster ikke kan lide coleslaw, så kan du lave en grov salat af rucola, rødløg i ringe, agurker og peberfrugter og bruge i stedet for.**