



Pulled pork vildsvin i briochebröd

Laga pulled pork av karré eller bog av vildsvin och lägg det kryddiga köttet ihop med krispig sallad i fluffiga brioche-korvbröd. Toppa med picklad

rödlök och gräddfil. Mums!

ANTAL PORTIONER: 4

INGREDIENSER

1 1/2 kg benfritt kött av karré eller bog från vildsvin
3 tsk salt
2 gula lökar
5 vitlösklyftor
1 tsk nymalen svartpeppar
1 msk rökt paprikapulver
1 flaska barbequesås hickory (250 ml)
4 briochebröd eller korvbröd
salladsblad
picklad rödlök
gräddfil

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 125° eller 100° varmluftsugn.
2. Krydda köttet runt om med salt och peppar, stick det med en gaffel så att kryddorna lättare tar sig in och lägg det i en gryta eller ugnsfast form.
3. Skala löken och skär den i klyftor.
4. Skala vitlösklyftorna.
5. Lägg lök och vitlök runt köttet i grytan, strö över paprikapulvret och håll barbequesåsen över alltsammans.
6. Sätt locket på grytan (kolla att det tål ugnsvärmen) eller täck formen med aluminiumfolie.
7. Tillaga i nedre delen av ugnen i 5-7 timmar, tills köttet är riktigt mört.
8. Dra isär köttet i grytan med två gafflar så det faller isär och blandas med såsen.
9. Lägg några salladsblad i varje bröd och fyll på med kött och rödlök.
10. Toppa med gräddfil.

Handla svenst vildsvinskött
www.svenskvildsvinskott.se

