



Pulled pork – the wild version

Pulled pork är lika lätt att göra av vildsvinskött som av griskött. Använd bogen eller karrén och

laga länge i ugnen ihop med färdig barbecuesås. Det blir hur gott som helst!

ANTAL PORTIONER: 6

INGREDIENSER

1 1/2 kg benfritt kött av karré eller bog från vildsvin
3 tsk salt
2 gula lökar
5 vitlöksklyftor
1 tsk nymalen svartpeppar
1 msk rökt paprikapulver
1 flaska barbecuesås hickory (250 ml)

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. Skala vitlöksklyftorna. Lägg lök och vitlök runt köttet i grytan, strö över paprikapulvret och håll barbecuesåsen över alltsammans.
4. Sätt locket på grytan (kolla att det tål ugnsvärmen) eller täck formen med aluminiumfolie. Tillaga i nedre delen av ugnen i 5-7 timmar, tills köttet är riktigt mörkt.
5. Dra isär köttet i grytan med två gafflar så det faller isär och blandas med såsen.

TILL SERVERING:

1. Pulled pork av vildsvin är perfekt i tortillabröd och hamburgerbröd med sallad och extra barbecuesås. Passar även som topping på pizzan.

Handla svenst vildsvinskött
www.svenskvildsvinskott.se

