

Opskrift på Pulled Pork burger til Take Off Live med Jesper Bæhrenz den 7.10.22



Ingredienser

Nakkefilet:

Duroc nakkefilet på 2 kg

Rub

3spsk brunfarin
1spsk mørkt rørsukker
1spsk groft salt
1tsk sød paprika
1tsk hot paprika
1spsk peber
1spsk hvidløgspulver
1spsk løgpulver
1/2tsk Cayenne peber
1tsk chiliflager

BBQ sauce

1dl vand
1dl eddike
1dl løg snittet fint
1tsk salt eller soya
2 stænk Worcester shire sauce
2dl Heinz ketchup
2dl Coca cola
4tsk mørk sirup
1dl brun farin

Cole slaw

200 gr Hvidkål
200 gr Gulerod
1 dl mayonaise
1 del Creme fraiche
1 tsk sukker
Smag til med Chilisovs, salt og peber

Flæskesvær

Du kan enten købe flæskesvær i et supermarked eller lave dem selv på grillen

Burger boller

Du kan enten købe burger boller i et supermarked eller bage dem selv på grillen

Fremgangsmåde på indirekte grill

1. Dagen før du vil grille din nakkefilet, skal du duppe din 2 kg nakkefilet tør med køkkenrulle

Rub

2. Bland ingredienser til rub. Du kan med fordel blende ingredienser
3. Drys med et godt lag rub over det hele, så du får en "god bark" (et tykt lag)

Klargør grill

4. Klargør grill ved indirekte varme med en temperatur på 110 grader
5. Placer en drypbakke med vand mellem kullene for at give fugt til kødet. Det er også med til at holde temperatur i grill nede
6. Læg røgflis oven på kul, så der kommer røgsmag ind i kødet
7. Læg nakkefilet på øverste rist over vandbadet
8. Nu kan nakkefilet hygge sig i op til de næste 20 timer. Den skal nå en kernetemperatur på 92g. Når den er på grillen, gør du klar til BBQ sauce

BBQ sauce

9. Bland vand, eddike og løg til BBQ sovs og kog det ned til det halve
10. Tilsæt salt/soya, Worcester shire sauce, Heinz ketchup, Coca cola, mørk sirup og brun farin
11. Lad det småsimre i ca. en time. Blend til sidst

Cole slaw

12. Riv hvidkål og gulerod
13. Bland med mayo og cremefraiche. Smag til med chillisovs, sukker, salt og peber. Du kan som et twist komme lidt bbq sovs i. Den skal være lidt fast i det.

Tag nakkefilet af grill

14. Lad den hvile XX minutter
15. Riv den med en gaffel

Burger bolle

16. Mens nakkefilet hviler, kan du smørstege dine burgerbolle på pande på grillen, til de er gyldne

Saml burger

17. Lig bund af burger bolle på tallerken og tilføj coleslaw, pulled pork, bbq sauce, flæskesvær og til sidst top af burger bolle

Velbekomme

Fire, Food, Friendship & Fun