

Recept på Pulled pork

Körtid i rök ca 9 timmar för 2,5 Kg bitar

- Pensla köttet med dijonsenap
- Strö på rikligt med rubbing (se recept)
- Lägg köttet, lök och vitlök i en stor folieform och låt det köra ca 9 timmar

Viktigt att köttet kommer upp i temperatur (93-95 grader)

Viktigt att röken håller temperatur och inte ligger i det nedre temperaturskalan (se termometer på röken så förstår ni vad som menas)



Rubbingrecept

- 1/2 dl salt
- 1 dl mörkt socker typ muscavado, råsocker
- 2 matskedar vanligt socker
- 2 matskedar vitlökspulver
- 2 matskedar lökpulver
- 2 matskedar paprikapulver, gärna rökt
- 2 matskedar chilipulver
- 1 matsked selleri-salt, eller örtsalt
- 1 matsked grovmalen svartpeppar, gärna färskmald
- 1 tesked nymalen vitpeppar
- 1 tesked torkad timjan
- 1/2 tesked cayennpeppar

Bilder





