

Pulled pork med smak av julen

Pulled pork

1,2 kg fläskkarré, ca
1 st rödlök i klyftor
50 cl julöl
0,5 dl rapsolja
1 msk chilipulver
1 msk spiskummin
0,5 msk mald nejlika
6 st kanelstänger
1 msk mald kryddpeppar
0,5 msk mald ingefära
1 msk paprikapulver
2 msk socker
5 st lagerblad
5 st stjärnanis
1 st apelsin i skivor

Rödkåslaw

0.5 st rödkålshuvud, finstrimlat
2 st svenska syrliga äpplen, rivet
2 dl creme fraiche
0,5 dl majonnäs
2-3 msk äppelcidervinger, efter smak
salt och svartpeppar, efter smak

Inlagd rödlök

2 st stora rödlökar
2 dl vitvinsvinäger
0,5 dl socker
1 msk salt och svartpeppar
2 st lagerblad
2 st kanelstänger

Grönkålschips

150 g grönkål
olivolja
flingsalt