KÖTT

# Pulled pork med smak av julen

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **480 min** Portioner: **4**

480

Pulled pork med smak av julen. Det här blev riktigt gott tycker jag, kanske den bästa kryddningen till pulled pork enligt mig. Jag tog lite av dom vanliga kryddorna jag brukar använda och sen alla kryddor som hör julen till.

Nu kokade jag den här i min Crock-pot men det går ju lika bra i en gryta med lock på spisen eller i ugnen. Jag körde på läget low i 7 timmar sen när jag slitit isär köttet så kokade jag in vätskan tills det bara var lite kvar.
För att få det extra juligt så serverade jag det med grönkålschips, en rödkålsslaw och inlagd rödlök kryddad med kanel. Allt tillsammans blev en riktig hit här hemma.
Själva kryddningen kan du göra efter vad du gillar men receptet är vad jag hade i. Är det något du inte gillar så kan du ju dra ner på det eller utesluta det, jag älska t ex kanel och kryddpeppar så jag drog på ganska mycket med det.
Servera sedan allt i t ex hamburgerbröd.

## INGREDIENSER

**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

**Rödkålslaw**
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

## GÖR SÅ HÄR

1. Pulled porkLägg ner fläskkarrén i crock-poten eller en gryta med lock.
2. Blanda alla kryddor och häll över, rubba in lite grann, lägg och häll i övriga ingredienser, toppa med apelsinskivor.
3. Starta crock-poten, jag körde 7 timar på low. Använder du gryta så låter du den småputtra med lock i ca 7 timmar eller ställ in den i ugnen på 100 grader lika lång tid.

4. När det är klart plockar du upp apelsinerna, lökbitarna, lagerblad, stjärnanis och kanelstängerna. Sen är det dags att dra isär köttet och koka in vätskan samt smaka av med salt.

5. Jag har en multifunktions crock-pot så jag kan koka ner allt i den när det är färdigt annars får du hälla över i en gryta eller liknande.

6. RödkålslawBlanda strimlad rödkål, rivet äpple med övriga ingredienser. Smaka av med salt och svartpeppar, du kanske även vill ha mer äppelcidervinäger, smaka dig fram.

7. Inlagd RödlökDela och skiva lökarna. Koka ihop övriga ingredienser tills sockret löst sig och ha i löken. Låt det puttra ca en halv minut. Låt det svalna och förvara i kylen tills det ska användas.

8. GrönkålschipsSätt ugnen på 200 grader. Ta bladen på grönkålen och skär i lagom stora chipsbitar, den krymper lite i värmen sen. Blanda med olivolja och flingsalt. Lägg ut allt på en plåt och kör i ugnen ca 5-7 minuter, håll lite koll så det inte bränns, då smakar det inte så gott.