



Todd's Pulled Pork

Kock: **Todd English** Tid: **240 min** Portioner: **8**



Picknickbog är en mångsidig bit som tigger om att kokas långsamt. Prova med mexikanska kryddor eller använd detta recept som är fullt av några av mina favoritsmaker: rosmarin, vitlök och citrus.

Kyl fläsket i minst 8 timmar innan ugnsbakningen.



INGREDIENSER

- 2 tsk havssalt
- 2 tsk citronzest
- 1 tsk mald svartpeppar
- 2.75 kg bog med ben
- 6 msk olivolja
- 4 st krossade vitlöksklyftor
- 2 msk färsk rosmarin
- 1 msk apelsinzest

GÖR SÅ HÄR

- 1** Trimma överflödigt fett från fläsket. Skölj av bogen och klappa den torr med hushållspapper.
- 2** Rör ihop 3 msk olja med kryddorna och zesten. Sprid på alla sidor av fläsket och placera sedan köttet i ett stort grunt fat eller en stor fryspåse. Täck eller knyt ihop och kyl i minst 8 timmar.
- 3** Värm ugnen till 175°C. Häll resterande 3 msk olja i en ugnsfast gryta och lägg i fläsket. Täck över och baka i 175°C under 3 timmar och 45 minuter. Ös fläsket med vätskan från grytan två gånger.
- 4** Låt stå tills svalt nog att hantera. Strimla fläsket med hjälp av fingrarna eller två gafflar.