

Sliders med pulled pork & spicy barbecuesauce

Opskrift til 10 personer

Opskrift og foto udviklet af
Cecilie Sofie Svensson.

INGREDIENSER:

Rub:

2 spsk. salt
3 spsk. rørsukker
3 spsk. paprika
1/2 tsk. røget paprika
2 spsk. barbecuekrydderi el. lign.
1 spsk. cayennepeber
1 spsk. chilipulver
1 spsk. spidskommen
2 dl TABASCO® Chipotle Sauce

1 nakkesteg

TILBEREDNING:

Bland alle krydderierne til rub'en og gnub nakkestegen godt ind, så den er dækket over det hele. Læg den i en frysepose eller en boks med tilhørende låg og lad den stå og trække i mindst 12 timer, gerne et døgn. Læg stegen med saft og det hele i en stegesko, alternativt i en gryde der kan tåle at komme i ovnen, og så dæk den grundigt til med sølvpapir, så saften bliver inde i gryden. Sæt i en 110 grader varm ovn i 12 timer.

Servér med råmarineret rødkål

Råmarineret rødkål:

1 halvt rødkål, helt fintsnittet
1/2 dl æblecidereddike
1 strøget tsk. havsalt



1/2 tsk nigellafrø eller ristede fennikelfrø, kan undlades

Bland alle ingredienserne sammen og lad kålen trække i mindst 1 time, gerne 2.

Servér burgerne med:

rucola
sprød salatblad
agurkeskiver
Paradiso Aioli eller French Yellow Mustard