

Pulled pork af rester

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild

Ingredienser

400 g nakkesteg (rest)

1 dl BBQ sauce

3 dl Coca Cola

Tilbehør: Kartoffelmos og syltede drueagurker

Beskrivelse

Pluk/træk stegen fra hinanden og kom den i et ovnfast fad.

Hæld BBQ sauce og cola over kødet og vend rundt.

Sæt fadet i ovnen ved 125 grader i 30-45 minutter til det er gennemvarmet – rør rundt et par gange.

Skru ovntemperaturen op til 230 grader varmluft og lad kødet karamellisere lidt i 5-10 minutter. Rør rundt et par gange. Pas på det ikke bliver brændt.

Server med kartoffelmos og syltede drueagurker.