

Pulled pork, Alku-leivällä

Ainesosat



4 annosta



Yli 2 tuntia



Liha

Mole -kastike

- 400 g luomutomaattimurskaa
- 4 punaista chiliä
- 5 valkosipulinkynttä
- 2 sipulia
- 1 punainen paprika
- 0.5 dl rusinoita
- 0.5 dl manteleita
- 0.5 dl seesaminsiemeniä
- 1 tl juustokuminaa
- 1 tl kuivattua oreganoa
- 1 tl kanelia
- 3 rkl oliiviöljyä
- 70 g tummaa suklaata
- 1 tl himalajansuolaa
- 1 tl mustapippuria



Pulled pork

- 500 g luomuporsaan kassleria
- 5 dl meksikolaista olutta
- 3 cm pala inkivääriä
- 1 lime
- 1 tl cayennepippuria
- 1 tl himalajansuolaa
- 1 tl mustapippuria

Lisäksi

- 4 Fazer Alku Kaurapalaa
- 1 dl tuoretta korianteria

Resepti työvaiheittain

Mausta luomuporsaan kassler suolalla, mustapippurilla ja cayenepippurilla. Nosta pala uunivuokaan ja kaada perään olut sekä yhden limen mehu. Kuori ja raasta joukkoon vielä inkivääri. Hauduta 4-6 tuntia 100-asteessa. Revi ylikypsä liha lusikan ja haarukan avulla suikaleiksi. ja nostele takaisin nesteeseen joukkoon.

Kiehauta kattilassa puoli litraa vettä. Pilko chilit ja nostele ne rusinoiden kanssa kuumaan veteen likoamaan noin puoleksi tunniksi.

Paahda manteleita, seesaminsiemeniä, juustokuminaa sekä oreganoa kuivalla pannulla muutama minuutti. Hienonna paahduneet mausteet morttelissa tai monitoimikoneessa.

Kuori ja pilko sipuli ja valkosipuli. Poista paprikasta siemenet ja pilko se. Kuullota kasviksia öljytilkassa kattilassa, kunnes ne alkavat saamaan hiukan väriä. Lisää sitten tomaattimurska ja mausteet ja anna porista parikymmentä minuuttia. Lisää raastettu suklaa sekä chilit ja rusinat. Aja kastike hienoksi blenderissä tai sauvasekoittimella. Maista ja mausta tarvittaessa lisää.

Nostele revittyä possua paahdettujen Fazer Alku Kaurapalojen sisään ja heti perään mole -kastiketta. Viimeistele tuoreella korianterilla.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Kapinakokki Santeri
Hämäläinen



Reseptin luoja:

Santeri Hämäläinen