

MAD

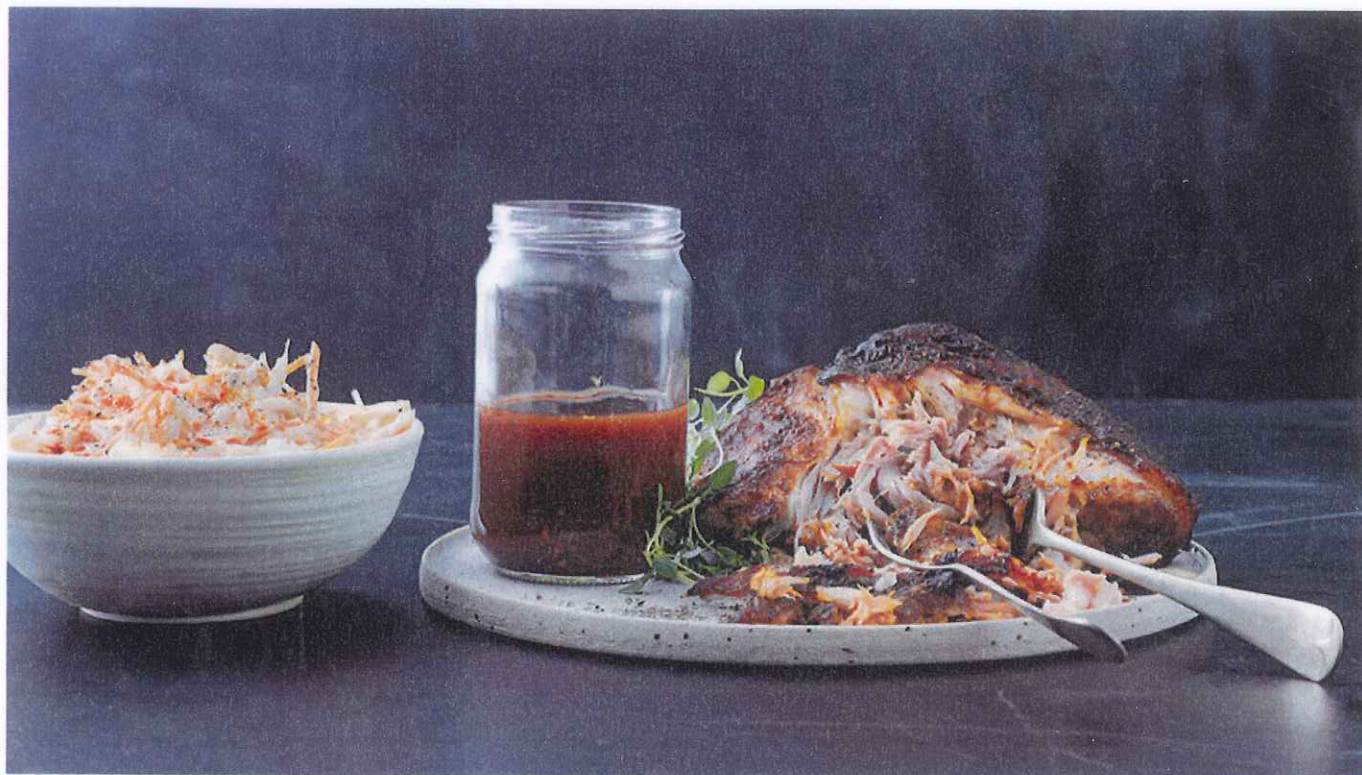
INSPIRATION

OPSKRIFTER

SAMLINGER

PROGRAMMER

KOKKE



Brødrene Prices opskrift på pulled pork blev hurtigt en af de mest populære og er stadig

Pulled Pork - brødrene Prices opskrift

Pulled pork er med rekordfart blevet en populær måde at servere nakkesteg på. Den lange tilberedningstid ved lav varme giver en usædvanlig saftig, trevlet og lækker konsistens. I denne opskrift som James og Adam Price lavede i programmet spise med Price, er pulled pork lavet på grill, men den kan også sagtens laves i ovnen.

🕒 14 timer 👤 4 pers. 🍴 nem



Brdr. Price

Spise med Price

🖨️ PRINT

INGREDIENSER

- 1 kg nakkesteg
- 50 g brun farin
- 50 g mild paprika
- 2 spsk. friskkværnet sort peber
- 2 spsk. salt
- 1 spsk. cayennepeber
- 2 tsk. sennepspulver
- 4 dl æbleeddike
- 3 spsk. ketchup
- 2 spsk. brun farin

FREM GANGSMÅDE

- 1 Tag en god nakkesteg. Denne skal afpudses let, eventuelle sener og fedtansamlinger fjernes, så der er tale om et stort, reelt stykke kød. Derpå skal den have en såkaldt "rub" - et lag af krydderier. Det kan varieres i det uendelige, men her er der brugt brun farin, paprika, peber, salt, cayennepeber og sennepspulver. Smag på rub'en. Den skal være sødmefuld og stærk. Gnid rigelige mængder rub ind i stegen. Kom stegen i en pose og læg på køl. Gerne natten over - i hvert fald 4-5 timer.
- 2 Tænd grillen. Kom langtidsbriketter i beholderen og hist og her stykker af røgtræ, som fås hos velassorterede grill-forhandlere. Vandbeholderen fyldes også. (Alternativt tænd ovnen på 110 grader og læg kødet ind, red.)
- 3 Hold øje med temperaturen i smokeren. Den bør ligge på omkring 110 grader,

- 4 tsk. salt
- 1 spsk. tabasco
- 1-2 tsk. chiliflager (eller efter smag)
- 1-2 tsk. friskkværnet peber

måske lidt under, ikke for meget over. Kom kødet på grill-risten. I en smoker kommer kødet ikke i direkte kontakt med varmen og de glødende kul. Vandet opvarmes og blandes med røgen og varmen, og det er denne cocktail, der i løbet af 12-14 timer forvandler nakkefileten til et utroligt velsmagende stykke kød med en fantastisk konsistens.

- Der skal ikke arbejdes mere med kødet. Har man en god smoker, så passer det sig selv. Hold øje med temperaturen og lad nakkestegen hygge sig. Den kan sagtens tåle mere end 14 timer, hvis det skal være. Og en stor smoker kan brænde i op til 20-24 timer på én opfyldning (den vi lånte, brændte i 25 timer!). Har du tilberedt pulled pork i ovnen, så tag det ud efter 12-14 timer.
- Stegen bliver ganske mørk og dækkes af en stegeskorpe, man kalder barken. Når den har fået nok, tages den ud af smokeren og hviler en halv times tid. Derpå kan den "trækkes" fra hinanden - deraf navnet Pulled Pork. Man sætter to gaffer ind i stegen og trækker den i strimler.
- Bland æbleeddike, ketchup, brun farin, salt, tabasco, chiliflager og peber til en sauce og smag til. Sauce skal være sur, sød og stærk. Kødet blandes med lidt sauce og kommes i gode, store burgerboller sammen med en skefuld coleslaw.

OPSKRIFTEN FINDES I SAMLINGER
SKØN MAD FRA USA

LIGNENDE OPSKRIFTER



JAMIE OLIVER

Pulled pork med coleslaw

🕒 7 TIMER



ANNE OG ANDERS I USA

Stegt flæsk med persillecreme

🕒 30 MIN.



SPISE MED PRICE

Varmt swinehoved - sandwich med...

🕒 3 TIMER



SUNDHEDSMAGASINET

Krebinetter med dampet...

🕒 45 MIN.



TIMM VLADIMIR

Timms opskrift: Braiseret svin...

🕒 6 TIMER



HENRIK PIHLKJÆR

Kartoffelrisotto

🕒 1 TIME



JAMES PRICE

Sylte - Price

🕒 3 TIMER, 30 MIN.



NIKOLAJ KIRK, JØRGE...

Stegt majs boller med glaseret flæsk og...

🕒 40 MIN.



NIKOLAJ KIRK

Stegt flæsk og persille sovs

🕒 1 TIME



CAMILLA PLUM

Brunkål

🕒 30 MIN.



ANNE HJERNØE

Guleærter med flæsk, rødbeder og sennep

🕒 2 TIMER



DET SØDE LIV

Hindbærflæsk - hjemmelavet slik

🕒 30 MIN.

FLERE OPSKRIFTER FRA BRDR. PRICE

MAD

INSPIRATION

OPSKRIFTER

SAMLINGER

PROGRAMMER

KOKKE



Hjemmelavede burgerboller på sesamfrø på toppen.

Burgerboller

Bag dine egne burgerboller og fyld dem op med alt dit yndlings burgerfyld. James og Adam Price lavede i programmet Spise med Price denne nemme og lækre opskrift på bløde burgerboller med sesamfrø på toppen.

🕒 2 timer, 30 min. 👤 4 pers. 🍳 nem



Brdr. Price

🖨️ PRINT

INGREDIENSER

- 3 dl sødmælk
- 20 g gær
- 0,5 kg hvedemel
- 1 tsk. fint salt
- 1 spsk. sukker
- 30 g smør
- 1 smule æg (til pensling)
- 1-2 håndfulde sesamfrø

FREM GANGSMÅDE

- 1 Bland gæren i den håndvarme mælk, og tilsæt mel, salt, sukker og smørret, som skal være blødt.
- 2 Ælt dejen meget grundigt igennem, (cirka 10 minutter) eventuelt på røremaskinen med dejkrog. Kom dejen i en melet skål, dæk den til og sæt den til hævnning i stuetemperatur i cirka halvanden time.
- 3 Del dejen i 6-8 stykker og form dem til boller Læg dem til efterhævning på en bageplade i en halv times tid.
- 4 Bollerne pensles med pisket æg, drysses med sesamfrø og bages i en 200 grader varm ovn i cirka 15 minutter.