

PULLED BEEF

OPSKRIFT I OVN

Lækker opskrift på pulled beef lavet i ovn, så det er super nemt at lave sindssygt mørt kød, der smager fantastisk. Krydderubben og barbecuesaucen giver det en herlig smag, som passer perfekt i f.eks. en burger eller en wrap.

Til

- 1400 g oksebovklump

Krydderirub

- 1 tsk stødt koriander
- 1 tsk spidskommen
- 2 tsk hvidlødspulver
- 2 tsk chilipulver
- $\frac{3}{4}$ spsk salt
- 3 spsk paprika
- 2 spsk brun farin
- 2 spsk barbecuekrydderi

Barbecuesauce

- 1 appelsin
- 2 dl barbecuesauce
- $\frac{1}{2}$ dl æbleeddike
- 1 spsk paprika
- 1 fed hvidløg
- peber

Forvarm ovnen på 150 grader.

Afpuds oksebovklumpen for evt. sener og store fedtklumper. Skær den ud i fem-seks stykker, og læg dem op i et ildfast fad eller en stegesko. Bland alle krydderierne til rubben sammen, og gnid alle kødstykkerne godt ind i krydderblandingen.

Barbecuesauce:

Pres saften ud af appelsinen, og bland det med barbecuesauce, æblecidereddike og paprika. Pres hvidløget, og rør det i. Krydr med peber, og hæld det over kødet.

Dæk fadet til med stanniol, eller kom låget på, hvis du bruger en stegesko. Sæt det i ovnen, og giv det tre timer, til kødet er fuldstændig mørt og lige til at trække fra hinanden. Tag kødstykkerne op af saucen, og læg dem til side. Sigt saucen op i en gryde, og kog det op. Lad det koge ind, til der kun er cirka halvdelen tilbage.

Træk kødet fra hinanden med to gaffler, og bland noget af barbecuesaucen i. Servér med resten af saucen ved siden af.



Obs!

Hvis du bruger en stegesko af ler, skal den fyldes med vand og stå en halv time og trække inden brug.