

Oppskrift

Hawaii - Kalua pig



Kalua Pig: Kalua er hawaiisk for å koke i en imu-ovn (se infoboks) under bakken. I dag lages Kalua Pig i bakeovner, pakket i bananblader og smaksatt med røykchips. Det kan på en måte kalles hawaiisk pulled pork.

Stikk masse hull i kjøttet med en gaffel. Gni inn salt og røyksmak og pakk i bananblader, som oftest kommer i lange remser. Pakk alt så inn i aluminiumsfolie.

2

Stek i ovn eller på grill på lav temperatur i mange timer, for eksempel 140 °C i 3 timer. Riv kjøttet fra hverandre og bland godt med kjøttsaften.

3

Vask søtpoteter og skjær i tynne skiver på en mandolin. Friter i varm olje til gygne og sprø. La renne av seg på litt kjøkkenpapir og dryss med salt.

4

Lag råkostsalat ved å rive grønn papaya på et grovt rivjern, med spiralkutter eller lignende. Finsnitt kålhodet i tynne strimler og rør sammen med papaya, ananasjuice og limesaft

5

Server kjøttet i bagetter med BBQ-saus og råkostsalat, med søtpotetchips til.

Produkter i denne oppskriften

Svinebog Lettsaltet Surret Storpk



Ingredienser

Gilde Svinebog 2,5 kg

Salt 2 ss

Flytende røyk 2 ss

Bananblader

Søtpotetchips

Søtpoteter 4 stk

Olje til fritering

Salt

Tropisk råkostsalat

Grønn papaya 1 stk

Kålhode 1 stk

Ananasjuice 1 dl

Lime 2 stk

Til servering

Baguetter eller kuvertbrød 10 stk

BBQ-saus