

## 13. Pulled pork BBQ

### Ingredienser

1 kg pulled pork

### Bønnesalat

500 g grønne bønner

2 rødløg

1 lille glas kapers

1 dl olivenolie

50 g hasselnødder

Salt og peber

### Kartoffelsalat-vinaigrette

500 g kogte kartofler

½ blomkål

3 dl olivenolie

1 dl hvidvinseddike

1 bundt purløg

Salt og peber

Pulled pork sættes i ovnen ved 140° C i ca. 7 timer. Den kan med fordel også tilberedes på grill, jo længere tid den får, jo bedre. Det skal være fuldstændigt mørt, og man skal kunne trække det fra hinanden.

### Bønnesalat

De grønne bønner koges møre og køles af i koldt vand, for at stoppe tilberedningsprocessen. Rødløg snittes fint og hasselnødderne hakkes groft, og vendes i bønnerne. Bønnesalaten vendes sammen med kapers og olivenolien hældes over.

### Kartoffelsalat-vinaigrette

De kogte kartofler skæres i mundrette bider og marineres med olie, eddike, salt og peber. Blomkålen plukkes i små buketter og purløget snittes fint. Det hele vendes sammen. Husk og smag på kartoffelsalaten, om den trænger til mere salt eller peber.

