

*På opfordring kommer her:*

# Pulled Vildt-burger



## Det skal du bruge:

- Udbenet blandet vildt, fugl eller hårvildt.
- BBQ-marinade købt eller hjemmelavet alt efter hvilken smag, du ønsker.
- Salt og peber

## Sådan gør du:

Vildtet skæres i passende stykker, så de er til at håndtere. Ind i ovnen i 110 grader varmluft i 12-14 timer.

Kødet hviler, indtil det kan røres ved og smuldres derefter i små stykker.

Kødet marineres igen og krydres med salt og peber, indtil det har den smag du kan lide.

Før servering varmes kødet i ovnen ved 200 grader i c.a 15 minutter.

Hvis du benytter sous vide, vaccumpakker du kødet i pose med marinade og sous vide'er det i 34 timer ved 65 grader.

## Forslag til marinade:

Ketchup, brun farin, whiskey, liquid smoke, eller noget med røgsmag, paprika, karry, hvidløg og løgpulver samt enten æbleeddike eller almindelig lagereddike. Designes efter hvilke smage, du helst vil have fremtrukket.

## Boller:

Mormors gammeldaws opskrift, men tilsæt fuldkornsblanding og fuldkornsmel og en god klat blød smør ekstra.

## Coleslaw:

Revet gulerod og kål (hvidkål, spidskål, savoykål eller hvad der passer i sæsonen.)

Dressing: 1 del mayonaise, 2 dele skyr/creme fraiche, lidt sennep, citronsaft, salt, peber, appelsinsaft og flormelis. (Der skal en del flormelis i, da det giver sødme for at få den rette konsistens til kålen.)

Opskriften er venligst udlånt af Peter Jensen, som er kok af profession og jæger i fritiden.

God fornøjelse og god appetit :-)