

# Pulled pork smaksatt med tasmansk bergpeppar.

Tasmansk bergpeppar är ett rödviolett bär som växer vilt på den Australiensiska ön Tasmanien. Den har en rund och fruktig smak och fin pepparhätta i eftersmaken som påminner lite om chili. Här ger den smak till pulled pork, fläskkarré som ugnstekts länge på låg temperatur. Recept och bild av Hanna Nilsson.



4-6

Fläskkött

Bröd

## Lågtempererad karré i Ginger Beer och Tasmansk bergpeppar

### Ingredienser:

1 kg svensk fläskkarré  
3 dl Ginger Beer  
2 msk neutral olja  
1 msk salt  
1 msk grovmalen Tasmansk bergpeppar

### Gör så här:

1. Sätt ugnen på 100 grader.
2. Häll Ginger Beer i en ugnfast stekgryta med lock, lägg i karrén.
3. Klappa in köttet med olja och fördela sedan saltet och pepparen över köttet.

4. Sätt in i ugnen i ca 8 timmar med locket på.

## Steamed buns

### Ingredienser:

25 g jäst  
3,5 dl kallt vatten  
0,5 dl grädde  
8 dl vetemjöl  
0,5 tsk bakpulver  
2 tsk salt  
2 msk socker  
2 msk neutral olja  
Färska och picklade grönsaker  
Hoisinsås

### Gör så här:

1. Lös jästen i lite av vattnet, tillsätt resten av ingredienserna och arbeta i maskin i ca 10 min tills degen är blank och smidig och släpper från bunkens kanter.
2. Låt degen jäsa till dubbel storlek i ca 40 min.
3. Arbeta degen lite och dela den sedan i 20 bitar. Forma och kavla varje bit till en avlång oval form (ca 15 cm lång) som sedan viks på mitten som ett musselskal.
4. Lägg bröden i en stor ånginsats med två våningar. Låt jäsa ca 1 timme i svalt utrymme. Pensla bröden med olja och ånga dem sen i 10–15 min tills de känns fasta.
5. Servera bröden varma med köttet som dras isär och öses med stekskyn. Servera också färska och picklade grönsaker samt Hoisinsås till.

## Viner till pulled pork smaksatt med tasmansk bergpeppar



Spara i lista

CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia

Systembolagsnummer: 6873

219,00 kr

---

Till denna rätt passar det här medelfylliga, kryddiga vinet med generös smak och toner av mörka frukter, fat, viol och lakrits.



Spara i lista

## Xavier Vignon Côtes-du-Rhône Grenache Vieilles Vignes Organic

Systembolagsnummer: 2151

109,00 kr

I en lite högre prisklass föreslår vi denna ekologiska Grenache som har en inbjudande doft som för tankarna till skogshallon, mörka bär, peppar, och torkade örter. Smaken är mjuk, fruktig och kryddig i en härlig symbios. Det finns nyanser av hallon, björnbär, färska örter, svart te och lavendel.

### Se också



### Pepparprovning med tio olika sorters peppar.

Vi deltog på en intressant pepparprovning som skedde digitalt och där du får hemskickat både provningskarta och olika pepparsorter.

Läs mer

