



Pulled beef på högrev

Portioner: 4 - 6

Ingredienser

- 1 kg Högrev
- 2 msk Ancho Chili Pulver 1 msk chipotlepasta
- 2 msk paprikapulver
- 1 msk Spiskummin
- 1 tsk Koriander - torkad
- 1 msk Salt Fint
- 1 msk Svartpeppar Malen 4 msk Tomatpuré
- 5 st klyftor Vitlök Vanlig 1 st Gul lök
- 2 msk soya
- 2 - 3 msk rapsolja
- 2,5 dl Coca Cola
- 2,5 dl Öl (gärna Corona)

Gör så här

1. Sätt ugnen på 125°C Blanda alla kryddor i en skål och lägg på tomatpuré, chipotlepasta och soya. Pressa i vitlöken och blanda allt till en kryddpasta.
2. Smörj in köttet med kryddpastan och lägg i en gryta tillsammans med den hackade löken. Häll på coca cola och öl.
3. Ställ in i ugnen och låt den stå i ca. 8 timmar. Titta till ca 1 ggr/timme för att ösa köttet med vätskan i grytan.
4. Efter ca: 8 timmar är högreven helt trådig så då ska den dras ner i strimlor. Lägg upp köttet på en skärbräda och dra sönder det med en gaffel.
5. Lägg i en skål och häll på vätskan så du tycker att det blir lagom kladdigt.
6. Krydda ev. med salt och nymald svartpeppar.

Serveras med exempelvis de taco tillbehör du föredrar eller varför inte i hamburgerbröd.