

Pulled Pork Smokey Burger

Υλικά

- 5 ψωμάκια brioche
- Τομάτα σε φέτες
- 80g λεπτοκομμένο λάχανο
- 30g καρότο τριμμένο
- 1 πράσινο μήλο σε sticks
- 80g σέλερι ψιλοκομμένο
- 1 κρεμμύδι σε λεπτές φέτες
- 1000g σπάλα χοιρινή
- Bacon ψημένο σε φέτες
- **200g Μαγιονέζα (Κωδ. 55085)**
- **50g Pickle Relish (Κωδ. 55070)**
- **100g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625)**
- **80g Chipotle Glaze (Κωδ. 55416)**
- **100g BBQ Kentucky Bourbon (Κωδ. 50608)**

Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε το χοιρινό με την Smokey BBQ και ψήνουμε σκεπασμένο σε φούρνο για 2μιση ώρες περίπου.
2. Μόλις βγει απ' το φούρνο όπως είναι καυτό το κάνουμε pulled με την βοήθεια 2 πιρουινιών και προσθέτουμε την BBQ Kentucky και ανακατεύουμε.
3. Σε μια μπασίνα ρίχνουμε το λάχανο, το σέλερι, το καρότο, το Pickle Relish, το μήλο και την Μαγιονέζα και ανακατεύουμε.
4. Ξεκινάμε με μια γενναία ποσότητα coleslaw στην φρυγανισμένη βάση και προσθέτουμε λίγο απ' το pulled pork. Περιχύνουμε με Chipotle Glaze προσθέτουμε λίγο κρεμμύδι μια δεύτερη στρώση από pulled pork και μπόλικη Cheddar. Κλείνουμε με το φρυγανισμένο ψωμάκι.



5. Σταθεροποιούμε προαιρετικά με ξυλάκι από σουβλάκι και συνοδεύουμε με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες.