

# Pulled pork-tacos

## Ingredienser

### Pulled pork

500 g Ugnsfilé av gris  
300 g Ananaskonserv med juice  
0,5 dl Sojasås  
1 msk Aprikossylt  
0,5 tsk Vitlökspulver  
2 krm Grovmalen svartpeppar

### Ananas BBQ-sås

1 dl Ketchup  
100 g Ananas  
1,5 msk Aprikossylt  
0,5 msk Vitvinsvinäger  
1 msk Limesaft

### Till servering

24 st Små majstortillan  
0,5 kruka Färsk koriander  
100 g Riven cheddarost  
0,5 dl Vårlök

Gotta dig med saftiga pulled pork tacos med en söt ananas-bbqsås.

**Förberedelsetid:** 00:20

**Tillagningstid:** 07:00

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 6

## Tillagning

### Pulled pork

1. Placera grisfilén i en slow cooker.
2. Blanda ihop alla andra ingredienser i en liten skål och häll över grisfilén.
3. Lägg slow cookern på långkoksinställningen/Low (I) och låt slow cookern puttra på i 7 timmar.
4. Lyft bort grisköttet med hjälp av en hålslev och placera i en beredningsskål. Använd två gafflar för att riva sönder det övermogna grisköttet. Ta ett par matskedar av såsen som finns kvar i slow cookern och häll över det rivna köttet. Tillsätt mera av såsen ifall du vill ha fuktigare kött.

### BBQ-sås

1. Gör såsen genom att placera alla ingredienser i matberedare och kör till en jämn och tjock sås.

### Servering

1.

Bygg ihop tacos genom att placera två majstortillan på varandra (för att undvika att det fuktiga köttet söndrar tortillan), strö över av det rivna köttet, en skvätt bbq-sås, färsk koriander, riven cheddarost och vårlök.