**Pulled beef i UltraPro**

Pulled beef er nydelig i burgerbrød med syltet rødløk og bbq saus, eller i wraps og taco. Er førstnevnte jeg har lagd her. Jeg bruker høyrygg på 1 kg, men entrecôte er noen hakk bedre, og dyrere. Så her får dere velge selv. Jeg lager pulled beef i UltraPro, men du kan bruke gryte med lokk om du ønsker.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

1 kg høyrygg

1 dl vann

2 dl rødvin (eller 3 dl vann og litt rødvinseddik)

1-2 ts Ut i urtehagen fra Toms matprat krydderserien

1 ts salt

1 ts pepper

2 ss smør eller margarin

**Syltet rødløk**

2 rødløk

1 dl rødvinseddik

1 dl sukker

1 dl vann

**Tilbehør**

Hamburgerbrød

Salatblader

Bbq-saus

Slik gjør du

Skru oven på 125 grader. Ta ut risten. UltraPro skal inn på kald rist

Gni kjøttet inn med salt og pepper. Brun det fort i en stekepanne med smør. Legg kjøttet over i formen.

Kok ut pannen med vann og vin. Ha det over i formen. Strø urtekrydder over kjøttet.

Sett på lokk og inn i ovnen. 5 timer på 125 grader

Kok opp vann, eddik og sukker.

Kutt opp løken i tynne skiver

Ha løken på glass og ha over varm lake. Sett på lokk og la stå kaldt fram til middagen er ferdig.

Når kjøttet er stekt, river du det i stykker med to gafler. Bland det sammen med litt av kraften.

Da er alt klart for servering. P.S: Husk å varme burgerbrødene