



SHREDDED PORK SANDWICH



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

20 g	QimiQ Marinade
80 ml	Eau
3.6 g	Sel
450 g	
27 g	
170 g	Petits pains hamburger, grillé
113 g	Tomate(s), coupé en tranches
100 g	Laitue
10 pièce(s)	, coupées en deux

FÜR DEN COLESLAW

100 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Mayonnaise pour le salade, 50 % de matières grasses
100 g	Demi-crème acidulée
	Sel et poivre
	Sucre
100 g	Chou de Milan, coupé fin
100 g	Carotte(s), julienne
100 g	Pommes, julienne
100 g	Céleri en branches, coupé fin
50 g	Oignon(s) de printemps, coupé fin
	Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Den Schweinekamm 40 Minuten tumbler, das Culinary Masters BBQ Gewürz dazugeben und für weitere 5 Minuten tumbler.
2. Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
3. Smoker auf 150°C vorheizen. Das Fleisch für 15-20 Minuten räuchern, die Temperatur auf 80°C verringern und weitere 8 Stunden räuchern.
4. Für den Coleslaw: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mayonnaise, Sauerrahm und Essig dazugeben und gut vermischen. Gemüse untermischen und abschmecken.
5. Das Fleisch in kleine Stücke reißen. Salat und Tomatenscheiben auf den Laugenbrötchen verteilen, gefolgt von dem Fleisch und dem Coleslaw.
6. Mit BBQ Sauce servieren.