



Hapankaali-pulled pork -hampurilaiset

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset



Sämpylät:

2½ dl	vettä
1 tl	suolaa
1 rkl	sokeria
½ pss	kuivahiiva
6-7 dl	sämpyläjauhoja
½ dl	juoksevaa margariinia

Täytteet:

200 g	pulled pork aineksia
1 rkl	sinappia
100 g	crème fraichea
¼ dl	juustoraastetta
	ananasviipaleita
	salaattia
1 dl	Rasilaisen hapankaalia

Ruokaohje

- 1 Valmista sämpylät. Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi, sekoita kuivahiiva osaan jauhoista. Lisää jauhoja vähitellen ja loppuvaiheessa margariini. Kohota lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.
- 2 Pyöritä taikina sämpylöiksi. Tästä määrästä saa noin 5-6 isohkoa sämpylää. Kohota vielä liinan alla 30 minuuttia. Paista 225 asteessa 12–15 minuuttia.
- 3 Valmista pulled pork. Paista liha pannulla lämpimäksi, lisää sinappi, crème fraiche ja juustoraaste ja sekoita. Ananasviipaleet voi myös paistaa pannulla.
- 4 Täytä halkaistut sämpylät pulled porkilla, salaatilla, ananaksella ja hapankaalilla. Nauti!

Resepti: mawssi

