



Grillet skinke med BBQ-rub og mørk rom-glaze

Dette er grill-heaven for alle grill-Bills, der vil vise, hvad de kan med ilden! Har du en rotisserie, er det oplagt at bruge den, men det er ikke absolut nødvendigt. Der er masser af smag i min version af denne amerikansk inspirerede skinkeret. Både salte, krydrede og søde smagsnuancer. Derfor passer en frugtrig og letkrydret amerikansk rødvin lavet på Zinfandel så fremragende godt til.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 2-3 timer

Antal personer: 6

Ingredienser

- 1 røget skinke på 1,5 kg

Til rub'en:

- ½ tsk. cayennepeber
- ½ tsk. løgpulver
- 2 tsk. paprika
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. friskkværnet peber
- 1 tsk. barbecue/grill-krydderiblanding

Til glazen

- ½ dl mørk rom
- ½ dl mørk sirup
- ½ dl smeltet smør
- 1 spsk. brun farin
- 1 spsk. dijonsennep

Tilbehør: coleslawsalat, kartoffelsalat, flutes

Fremgangsmåde



Til denne ret anbefaler vi



Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936



Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936



Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236





Varm grillen (indirekte varme).

Rør ingredienserne til rub'en. Skinken er ret saltet i forvejen, så derfor er der ikke tilsat salt i denne opskrift.

Fjern nettet på skinken. Rids fedtkanten i tern helt ind til kødet. Gnid rub'en godt ind hele vejen rundt. Sæt skinken på spyd og sæt den i grillen i ca. 1,5 time. Vend kødet jævnlige, hvis ikke du har et spyd.

Rør ingredienserne til glazen sammen. Start med sennep og brun farin og tilsæt væskeerne lidt ad gangen, så du undgår, at det klumper.

I den sidste halve time pensler du skinken ca. 3-4 gange med glazen. Sukkeret i glazen brænder hurtigt, så hold godt øje med skinken.

Tag skinken ud, når den har nået en kernetemperatur på 65 grader. Lad den hvile i 10-15 min. Skær den i flotte skiver à ca. 1 cm tykkelse.

MADTIP: Mørk rom (og whisky også) som smagsgivende ingredienser passer utrolig godt til alt slags svinekød. Kom gerne en sjat i dine koteletter i fad, mørbrad, osv.