

Boemsen's Smokey Mustard BBQ Rub

Smokey Mustard BBQ RUB er en af mine egne BBQ RUB's. Som er designet til Oksekød som [**BEEF BRISKET**](#) og [**BEEF RIBS**](#). Den passer også fantastisk til kalvekød. Kan sagtens også bruges på en almindelig Cuvettesteg eller Culottesteg. Det er en klassisk Sennep inspireret BBQ Rub dog er den fintunet med røget salt, røget paprika og chili. Som giver denne BBQ-Rub den sidste kik til, når det gælder Low & Slow tilberedt mad.



Boemsen´s Smokey Mustard BBQ Rub

Du blander følgende ingredienser:

- 20g Muscovadosukker (Brun farin)
- 22g Sennebspulver
- 10g Røget salt
- 4g Paprika edelsüss
- 4g Paprika røget
- 7g Hvidløgsgranulat
- 4g Spidskommen knust
- 4g Ancho Chili
- 10g Rørsukker
- 5g Røget Salt

Eller du laver en Marinade med denne blanding. [Fremgangsmåde til en marinade finder du her.](#)