

# Boemsen's Top 10 Opskrifter fra 2018

Nedtælling til slutningen af 2018 er startet og jeg vil gerne afslutte det med et brag. Derfor vil jeg gerne vise dig de ti bedste opskrifter som jeg har strikket sammen i løbe af året. De her opskrifter er dem der er mest besøgt og søgt opskrifter på bloggen. Samtidig vil jeg sige tusind tak til jer alle for at i har gjort min blog til det den er i dag. På blot 12 mdr. har der været 138478 sidevisninger til og med den 30.12.2017. Det er fuldstændig vild og jeg kan virkelig ikke få armene ned. Det er bare så fedt. Tusind tak til jer alle.

## Top 10 Opskrifter 2018

### 1. Plads 2018

En lille guide om hvad det egentlig er og hvordan man tilbereder Entrecote rigtigt!

<https://boemsen.com/entrecote/>

### 2. Plads 2018

Opskiften på Mac & Cheese! Ostemacaroni som er cremet, fyldig, og simpelthen lækker!

<https://boemsen.com/perfekte-mac-and-cheese/>

### 3. Plads 2018

Pork Belly Burnt Ends er virkelig verdens bedste slik i mine øjne. Pork Belly Burnt Ends er skåret af Brystflæsk. De smager simpelthen fantastisk og hvis man har smagt den engang kan man ikke undvære dem længer.

<https://boemsen.com/pork-belly-burnt-ends-how-to-do/>

## 4. Plads 2018

Beef Short Ribs en simple guide til hvordan man tilbereder Beef Short Ribs. Beef Short Ribs er et fantastisk stykke oksekød. Og når man snakker Beef Short Ribs så snakker man "Real American BBQ"!

<https://boemsen.com/beef-short-ribs-saadan-goer-du-keep-it-simple/>

## 5. Plads 2018

Cuvettesteg Sådan gør du. Er en lille guide til hvordan man tilbereder den perfekte cuvettesteg. Opskriften / fremgangsmåden på hvordan jeg laver en Black Angus oksecuvettesteg.

<https://boemsen.com/cuvettestege-black-angus-saadan-goer-du/>

## 6. Plads 2018

Sashi RibEye - Sådan tilbereder du Luxus Kød. **SASHI** er et japansk ord og betyder netop "**marmorering**". Kødet er derfor også udvalgt og karakteriseret ved at være marmoreret. Kødet er ekstremt fedtmarmoreret og denne marmoreringsgrad medvirker foruden til saftigere kød.

<https://boemsen.com/sashi-ribeye-saadan-tilbereder-du-luksus-koed/>

## 7. Plads 2018

Beef Brisket - hvad er det? Jeg har lavet en 6 delet guide over hvad Beef Brisket er, hvordan man trimmer den rigtigt, tilberedes rigtigt og skæres rigtigt ud.

<https://boemsen.com/brisket-hvad-er-det/>

## 8. Plads 2018

Bacon Gullerode Snack. Er det vildeste jeg har smagt 2018 og det smager faktisk fantastisk godt. Jeg personligt elsker smagen af den sukker søde Bacon med dennes sunde kern.

<https://boemsen.com/bacon-gulerode/>

## 9. Plads 2018

Pulled Pork Guide på hvordan det tilberedes rigtigt på gasgrill. Du kan selvfølgelig også tilberede PulledPork på en Gasgrill det tager kun 12-13 timer. Og jeg lover dig resultatet bliver næsten lige så god som hvis den er tilberedt over 24 timer i en smoker med røg.

<https://boemsen.com/pulled-pork-paa-gasgrill/>

## 10. Plads 2018

Svinekrone er et af det flotteste stykker svinekam man kan købe sig til. Denne udskæring er utrolig smagfuld, saftig og mør. Og med de afpudsede ribben er den en rigtigt Eye catcher på bordet, som man ikke lige glemmer med det samme igen.

<https://boemsen.com/duroc-svinekrone-french-rack>

## Godt Nytår og Tak for 2018

Jeg glæder mig til 2019. Der er masse i støbeske, et brag af opskrifter er planlagt. Dog vil jeg nu igang med Nytårs forberedelserne grillene skal startes op og i må alle have et brag af et fest, pas på fingerne og HUSK Brillerne.

Godt Nytår allesammen Vi skrives ved 2019!

