# Boemsen´s Top 10 Påske Opskrifter

Påsken er lige rundt om hjørnet. Og det er nu du skal for alvor i gang med planlægning af Grillmad fra Torsdag til Mandag i Påsken. Derfor har jeg lavet en Top 10 Påske opskrift guide til dig. De to første opskrifter er med Lammekød, for Lam er en tradition til påsken herhjemme hos os. Derefter kommer så mange andre lækre opskrifter som jeg helt sikkert laver nogen af igen her i påsken i år.

## Top 10 Påskeopskrifter

## 1. Lammekrone på Grillen sådan tilbereder man den!

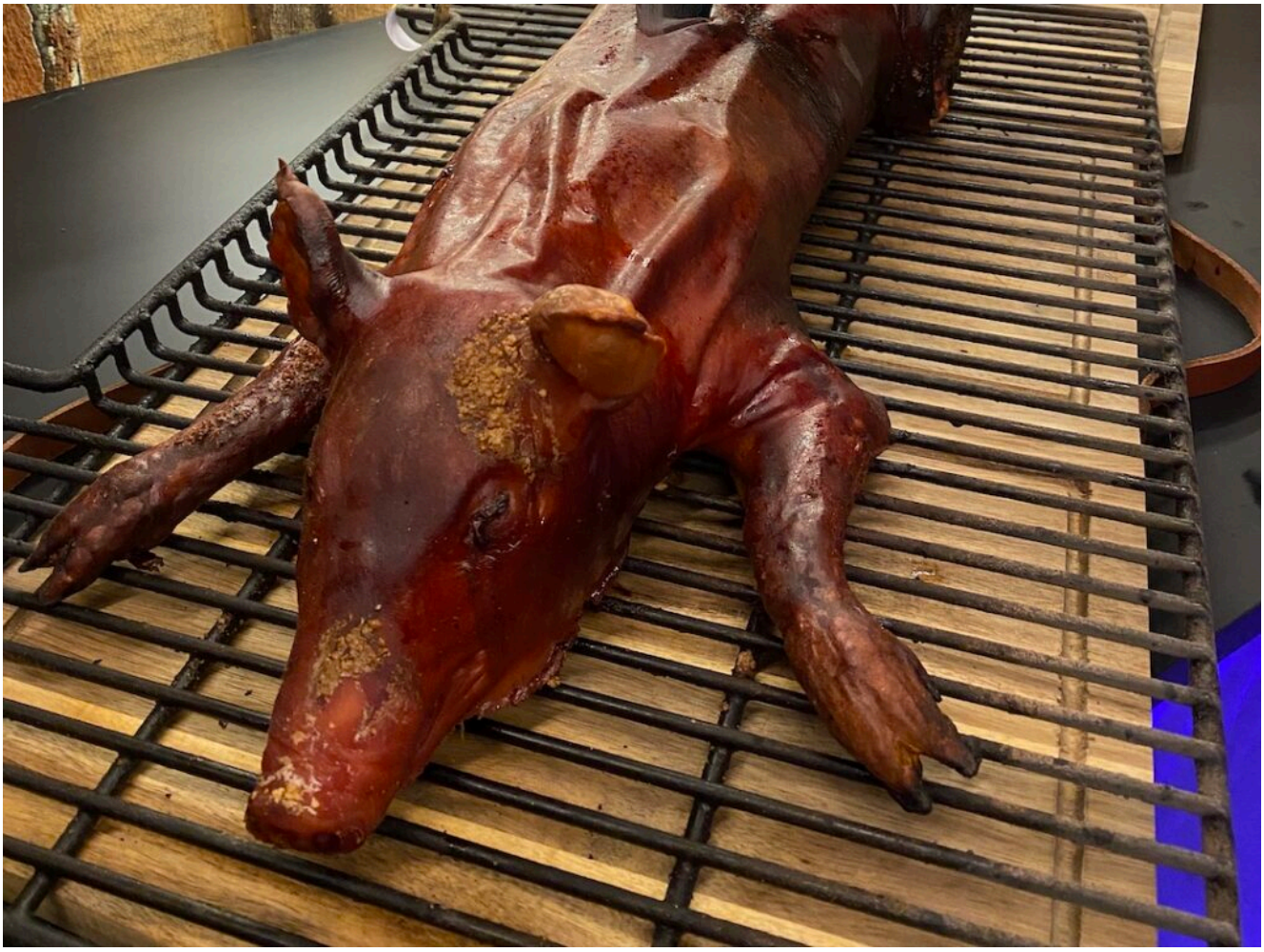
Lammekrone er et fantastisk lækkert stykke kød især når det kommer fra New Zealand. ***Lammekød fra New Zealand**** har ikke denne typiske smag af lam,

som man kender der herhjemme fra. Dette skyldes sammenspil af deres varme og fugtige klima. Læs Mere...

## 2. Middelhavs Inspireret Lammekølle

En middelhavs Lammekølle fra grillen smager ikke kun i påsken. Lammekød er en delikatesse, især i Middelhavsområdet. Jeg vil gerne vise dig, hvordan du laver en lammekølle på grillen, som smager af Sommer, Sol og Ferie sydpå. Læs Mere...

## 3. HELSTEGT MINIGRIS – MINI PATTEGRIS MED SPRØD SVÆR



Jeg har tideliger lavet en opskrift på et heltstegt minigris. Dengang lavede jeg et mini Pattegris på min Traeger Timberline 850. Dengang blev det på min Traeger Ironwood 885. Jeg har valgt at lade den blive i grillen til den haft en kernetemperatur på 92 grader i den ene skanke. Læs Mere…

STEAK-OUT
K
D
Ø
PREMIUM
MEAT
RETAILER

# 4. Ægte US Brisket – Flat Brisket!

Flat en hurtig lille lækker sag med den ægte amerikansk BBQ feeling. Efter der har været rigtigt mange forespørgsler om hvordan man tilbereder en flat rigtigt. Vil jeg gerne vise jer hvor nemt det egentlig er at lave ægte Amerikansk BBQ. Læs Mere…

## 5. Gør det selv Pastrami!

Pastrami er en yderst populær sandwich pålæg i USA. Hvad for os i Danmark stegt flæsk med persillesovs er, er for New Yorkerne deres Pastrami sandwich. Sandsynligvis kan man få det mest berømte Pastrami sandwich hos Katz's Delica…. Læs Mere…

## 6. En hel Skinke eller en Skanke på Rotisseri!

Svineskank eller en hel Skinke tilberedt på rotisseri, er nok den beste Steg jeg har smagt til dags dato. Især når den tilberedes over flere timer ved mellem høj varme. Men når man laver sådan en hel skinke på små 5 kg er det meget vigtigt at man husker.... Læs Mere...

STEAK-OUT
K D Ø
PREMIUM
MEAT
RETAILER

# 7. Porchetta, en Italiensk Rullesteg!

Porchetta – når duften spreder sig på terrassen, som er nærmest ubeskrivelig når man har den på Rotisseri i ens grill. En Porchetta ser indviklet ud at tilberede men det er den faktisk ikke. Det er nogle af det nemmeste man kan lave på grillen.... Læs Mere...

## 8. Wagyu Rib-Eye Steaks!

RibEye er kongen indenfor Steaks – hovedsageligt på grund af dets vidunderlige rige fedtindhold, der giver den den fantastiske, bøfrige smag. Alle har deres helt eget navn for det,  om det er cuberoll, skotskfilet eller entrecote…. Læs Mere…

## 9. Nyretapper, Hanging Tender eller Onglet er det samme!

Onglet eller også kendt som nyretapper er nok en af de udskæringer der ikke særlig kendt i Danmark. Onglet er en særlig øm muskel med en meget intens oksekødsmag. I denne opskrift har jeg valgt at tilberede mine Nyretapper på en Stegeplade, har man…. Læs Mere…

## 10. Swineapple er seriøst et eksotisk svin fra grillen!

Swineapple er en af de gamle BBQ klassiker som jeg har lavet for nogen år tilbage. I denne Swineapple opskrift får du en detaljeret fremgangsmåde på hvordan du går i krig med en gang Eksotisk svineri. Swineapple er faktisk ikke andet end.... Læs Mere...

**PÅSKE GRILL OPSKRIFTER**

Det er mine 10 personlige favoritter i  hvad grillopskrifter angår, som jeg kunne tænke mig at lave her i påsken. En ting er sikker Lam bliver det med sikkerhed igen i år. Resten er jeg ikke helt sikkert på endnu. Jeg håber dog at du har fået lidt inspiration til det du skal lave på grillen her i Påsken.

God Påske allesamen