

Chicken BBQ-Rub

Chicken BBQ-Rub

Chicken BBQ-rub er perfekt til kyllingevinger og hele kyllinger. Det er en typisk texansk rub, som er meget velafbalanceret, ikke for sød og heller ikke for røget.

Som en enhed, er US-Cup anvendt her (cup), hvilket svarer til et volumen på 236,588237 ml.

- 1½ cup Rørsukker
- ½ cup Koriander pulver
- ½ cup Sennep pulver
- ½ cup Flor de Sal "Havsalt"
- 1/3 cup Basilikum
- 1/3 cup løg pulver
- 1/3 cup hvidløg pulver
- 1/4 cup tørret citron skral
- 1/4 cup tørret persille
- 2 spsk. groft malet sort peber
- 1 tsk. Cayenne peber pulver
- 1 spsk. Røget paprika

Man kan også vælge at lave sin egen marinade af denne **Kyllingkrydderi**. En Marinade er når man blander krydderier i olie og derefter mariner det kød du gerne vil grille du kan [læse mere om Marinader her](#).

