

Chipotle Dry-Rub

Chipotle BBQ Dry-Rub

Denne Chipotle BBQ-rub, indeholder kirsebær der giver rub'en en frugtagtig smag samtidig med, at ancho-chilien tilføjer god skarphed. Denne BBQ-rub er fantastisk på ribs af en hver art.

Den passer perfekt til alle former for ribs, også til chickenwings eller pulled pork.

Den kan nemt blandes selv med følgende ingredienser.

- 1 tsk. Paprika (mild)
- 1 tsk. Røget Paprika
- 2 tsk. Flør de sal "Havesalt"
- 2 tsk. Rørsukker
- 2 tsk. Muscovado sukker "Brun farin"
- 1/2 tsk. Muskatnød
- 1/2 tsk. Timian
- 1/4 tsk. Ingefær
- 1 tsk. Kirsebærpulver
- 1 tsk. Chili Ancho
- 1 tsk. Chipotle Chili
- 1 tsk. Hvidløgspulver

Pensl kødet med et par dråber olivenolie, påfør derefter rigeligt med din Chipotle **BBQ-Rub**. wrap dit kød og stille det på køl i 3 -6 timer..

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