

Flæskesteg på Kamado grill - Sådan gør du

Det er faktisk ret nemt at lave en flæskesteg med sprød svær på en Kamado. Man forbereder sin Kamado til halv indirekte varme. Jeg vil helt klart anbefale Kamado's egne XL Lump Charcoal da de er monster stor og man bruger nær så meget kul som ved små stykker.



Fremgangsmåde til Flæsksteg på en Kamado

Når du har tændt op i grillen sætter du en halv måne deflektor plade i bunden og hen over den et rist og et rist mere. På det nederste rist stiller du en skål med væske, jeg har brugt Øl her. Det giver lige det sidste syntes jeg. Når alt er på plads indstiller du din Kamado Joe på 220 grader, det gør du ved at have den 2cm åben i bundspjæld og i top spjæld bruger du den anden markering. Så har du grundindstillingerne. Herfra er det så kun minimal justering tilbage.



Når du har styr på temperaturen 220 grader i din Kamado Joe så er det på tid at få flæsketeg forberedt. det kan du læse mere om i mit tidligere indlæg ["Den perfekte flæsketeg"](#).

Flæsketeg på Kamado Grill:

Efter du har forberedt din flæsketeg tager du et stykke steniolpapir og former en pølse med ca. 3 cm i diameter. Ligger den på det øverste rist og stiller flæsketegen på skrå op af den pølse så de den står i en 45 graders vinkel til risten, med flæskesvær ud til miden af din Kamado Joe. Som på bilede.

Efter den første time vil jeg anbefale du lukker lidt for luft til førelsen så du rammer de 180 til 200 grader. Det tager ca. 2 til 2,5 timer alt efter størrelsen.



Det er nemt og fungerer garanteret hvert gang!