Flæskesteg på Primo Keramisk Kamado Grill

Det er faktisk ret nemt at lave en flæskesteg med sprød svær på en Primo Keramisk Kamado Grill*. Man forbereder sin Primo Keramisk Kamado til halv indirekte varme. Jeg vil helt klart anbefale Pitmaster Marabu* kul da de har en fantastisk afbalanceret størelse og man bruger nær så meget kul som ved små stykker.

Sådan laver du en fantastisk Flæskesteg

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 120 min.

Ingredienser til den perfekte Flæskesteg på Primo Grill

- 1 Flæskesteg 2,5kg
- Goft Kokke Salt
- Steak Seasoner

Fremgangsmåde sådan laver du Flæskesteg på Primo Keramisk Kamado Grill

1. Når du har tændt op i grillen sætter du en halv måne deflektor plade i stiller en foliebakke på denne og hen over et rist. I foliebakken hælder du to Øller. Det giver lige det sidste syntes jeg.
2. Når alt er på plads indstiller du din Primo Keramisk grill* på 220 grader, det gør du ved at have bundspjæld 2cm og i top spjæld har du den ca. 2,5 cm åben. Så har du grundindstillingerne. Herfra er det så kun minimal justering tilbage.
3. Når grillen er indstillet og klar Tager du din Flæskesteg frem, skyller

denne under kold vand og tører den godt af med et viskestykke. også mellem de enkelte svær. Er der nogen svær der ikke er skåret ordentlig skærer du dem forsigtigt efter. Her skal du være ops på at du ikke ridser den ned i kødet. Der må kun ridses i fettet. Det kan du læse mere om i mit tidligere indlæg ”Den perfekte flæskesteg”.

4. Så gnider du Groft Kokke salt mellem sværene, Og topper det hele med en omgang Steak Seasoner.

Primo
CERAMIC GRILLS
Primo
CERAMIC GRILLS
Made in USA

Ved grillen

1. Efter du har forberedt din flæskesteg tager du et stykke steniolpapir og former en pølse med ca. 3 cm i diameter. Ligger den på det øverste rist og

stiller flæskestegen på skrå op af den pølse så de den står i en ca. 45 graders vinkel til risten, med flæskesvær ud til miden mod kullene. Som på bilede.

2. Efter den første time er gået vil jeg anbefale du lukker lidt for luft til førelsen ved den nederste luftspjæld så du rammer de 180 til 200 grader.

Det tager ca. 2 til 2,5 timer alt efter Flæskesteges størrelse.

Primo Flæskesteg med masser af saft og smag

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **2,5 kg Flæskesteg**
- **Danish BBQ – Steak Seasoner: *Steak-Out.dk**
- **Pitmaster Marabu Grillkul – *TBS – Grillshop.dk**
- **Primo Grill Oval XL 400: *TBS – Grillshop.dk**
- **The Meatstik: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk**

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.