Grilled Andebryst – nemt og hurtig

Grilled Andebryst tilberedt på en nem sikker og hurtig mål. Det eneste du skal bruge til denne opskrift er mindst 150 gram Andebryst per person, min Steak Seasoner og en grill. Det hele tilberedes over direkte og indirekte varme.

Hurtig Grilled Andebryst

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

5 min.

Tilberedningstid

30 min.

Ingredienser til Grillede Andebryst

150 gram Andebryst p. person

- Steak Seasoner
- Har du ikke min Steak Seasoner kan du benytte denne opskrift.

Fremgangsmåde sådan laver du Grilled andebryst

I køkken

1. Du starter med at skylle dine andebryster.
2. Derefter dypper du dem tør i alm køkkenpapir.
3. Nu prikker du skindet med et meget skarp kniv.
4. Og så stiller du dine andebryster på køl til de skal på grillen.

Ved grillen

1. Start din grill på alle bund brænder så den bliver rigtigt varm og varme den for i mindst 20 minutter. Jeg har tilberedt min Grilled Andebryst på min Napoleon Prestige Pro 500*
2. Når grillene er varmet op kommer du dine Andebryster på grillen med

skindet nedad over direkte høj varme i 2 til 3 minutter.

3. Det er vigtigt at du flytter rund på dine andebryster vender den fra højre til venstre så de ikke ligger sammen sted hele tiden. For at forhindre opflamning i grillen.
4. Når tiden er gået vender du dine andebryster så de nu ligger med kødet nedadogså i 2 -3 minutter. Her gentager du også punkt 3 igen. For at forhindre opflamning.
5. Når tiden er ind ligger du dine andebryster over på indirekte varme. Det vil sige du slukker for varmen lige under dine Andebrystter.
6. Nu drysser du dem med Steak Seasoner på skindet og lader din grilled Andebryst trække til en kernetemperatur på 65 grader.
7. Ved 65 grader kernetemperatur tager du din Grilled Andebryst af grillen og ligger denne til side og lader den lige hvile i 10 minutter inden den er klar til serverin.

ANSO

SIZZLE ZONE
NAPOLEON
NAPOLEON

Og de sidste to billeder viser hvor de Grilled andebryst ligger over indirekte Varme drysset med Steak Seasoner

SIZZLE
ZONE
NAPOLEON

Grilled Andebryst Tip

Du kan pimpe din grilled andebryst ved at lave en hurtig oliemarinade. Som består af lidt rapsolie, hvidløgsgranulat, frisk timian og rosmarin. Denne marinade pensler du på din Andebryst så snart du slukker for direkte varme.

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL

FORHANDLER:

- **Danish BBQ – Steak Seasoner: *Steak-Out.dk****
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk****
- **Meater Block Stegetermometer: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **Njord Kokkekniv: *Ansø of Denmark****
- **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*.