

# Grillfakler - Nakkefilet på spyd

Er du frisk på at prøve nogle nyt? Så prøv se de her grillfakler, Det er faktisk ikke andet end nakkefilet der er skåret ud i tynde striber som er vendt i en bbq rub. Derefter trækker man den over en spyd og griller dem ved direkte varme. Det bedste resultat får du hvis du laver dem over trækul eller briketter. Det er hvertfald min opfattelse ☐

Denne Blogindlæg indholder **Reklame** da den er lavet i Sammenarbejde med, [Backyardliving A/S](#).

## Grillfakler

*til 2 personer.*

*forberedningstid ca. 15. min tilberedningstid: ca. 10min.*



### Ingredienser til Grillfakler:

- 300g nakkefilet

- 4spsk. BBQ Rub ” ***Memphis Rub*** “
- lidt Madolie

<https://boemsen.com/memphis-bbq-rub/>

## Fremgangsmåde sådan laver du Grillfakler:

1. Du starter med at skære din nakkefilet i 2 cm tykke lange tynde strimler.
2. Derefter trækker du dem hen over din grillspyd. Det gøre du ved at stikke spydet ind igennem den ene ende af dine nakkestrimler og vikler dem efterfølgende rundt om spydet. Når du har nået enden af din din nakkefilet strimmel stikker du den igennem kødet igen. Jeg har brugt i ***Napoleon*** ***Schaschlik*** ***Grillspyde\****.



3. Nu giver du alle dine grillfakler en lille smule madolie.
4. Og så drejer dem i din BBQ Rub som du kommer op i en skål.



5. Imens grillen varmes op, kommer du dine grillfakler på køl.

## **Ved Grillen:**

1. Jeg har grillet mine Grillfakler på min Napoleon Rogue All Black over trækuls briketter ved direkte varme. Her har jeg brugt 2kg Briketter for at nå den ønskede temperatur. Man starter grillen op ved at komme Napoleons røg og kulbakke ned i grillen direkte på brænderne. Fylder kul i bakken og starter de to brænder der er under Napoleons Røg og kulbakke på High. Efter 5 minutter slukker man for de to gasbrænder og lader kullene trække i yderlige 15minutter ved lukket låg inden de er klar



til brug.

2. Når grillen har nået den ønskede temperatur på over 250grader er dine Grillfakler klar til blive tilberedt.
3. Jeg har sat mine grillspyd i klem så kan saften rende nemmer af kødet og drypper kun ned i kullene et sted nemlig der hvor ingen kød er. Og dermed undgår man alt for meget opflammeringer.



4. Det er vigtigt du bliver ved din grill nu imens du tilbereder dine grillfakler for de skal vendes alle 2 minutter. Det gentager du til de er færdig stegt. Der vil maksimalt gå 10 minutter. Og sådan ser de ud når de er færdig grillet

□



De her 6 spyd jeg har grillet her var en del af det vi skulle spise denne aften sammen med nogen gode venner. Men intet er bedre end en god gang gammeldags grillmad. Jeg har lavet lidt andet end de her grillfakler. Vi fik også 2 varianter [shashlik](#), marinerede flæskeskiver og grillost. Som der vil komme separate opskrifter over inden længe. Dertil fik vi en frisklavet [kartoffelsalat](#).



<https://boensen.com/kold-kartoffelsalat/>

<https://boensen.com/shaschlik-grillspyd/>

## Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Napoloen Rogue All Black: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- Napoleon Shashlik spyde: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- Napoleon Kul- og Røgbakke: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- Backyardliving Kokos Briketter: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).