

# Iberico Kamben - Sortfodsgris

De her Iberico Kamben af Sortfodsgrise er de ben jeg har ledt længe efter! Fordi de har den optimale størrelse til portionsanretning. De iberiske sortfodsgris omtales i Europa som svinekødets svar på Wagyu. De har en helt fantastisk fedtmarmorering som hjælper med at de ikke tørrer ud under tilberedning. Og følger du denne opskrift så får du garanteret en saftig og snasket middag, på mest den bedst tænkelige måde. Jeg er seriøst fan af de er små ben.

## Iberico Sortfods Kamben en liga for sig selv

Portioner:

6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

max 6,5 timer.



## Ingredienser til Iberico Kamben

- 12 Iberico Kamben "[The Meat Club.dk](http://TheMeatClub.dk)"
- [Pineapple Punch BBQ Rub](#)
- [SwineShine BBQ Glaze](#)
- Æblemost

## Fremgangsmåde sådan laver du de lækre Sortfods iberico Kamben

### I køkken

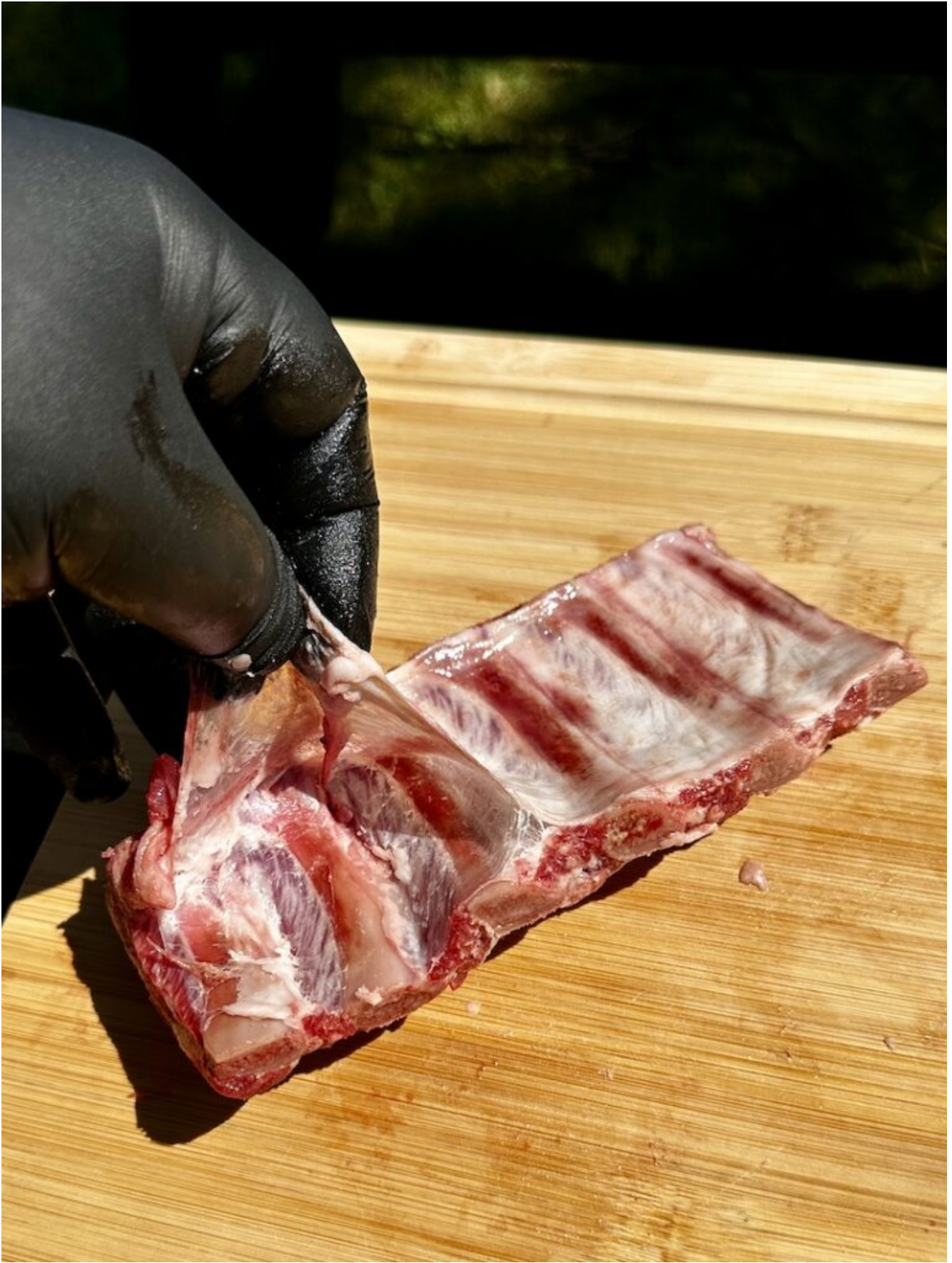
1. Efter du har pakket dem op skylles de hurtigt uder rinde kold vand og tøres derefter med et viskestykke.
2. Så går vi igang med at fjerne hindet på benens underside. Det nemmeste er hvis du benytter en teske som skubbes mellem hindet og benen hen over den 3. knogle. Derfter kan du nemt trække den af.
3. Når hindet er fjernet giver du dine ben en tynd lage af æblemost. Jeg

bruger Æble most da det ikke indeholder for meget af den søde kunstig sukker.

4. Så drysser du dine ben med et tyndt lag af [Pineapple Punch BBQ Rub](#). Og så er de faktisk klar til at komme på grillen.



















## Ved grillen

1. Start din Traeger grill ved 140 grader. Når den har lagt der stabilt i 5 minutter skruer du temperaturen ned til 105 grader. Har din Traeger grill Super Smoke funktionen aktiverer du denne. Jeg har brugt den nye [Traeger Timberline L\\*](#) i denne opskrift.
2. Når grillen har nået den ønskede temperatur kommer du dine Iberico kamben på Grillen, lukker låget og aktiverer Supersmoke hvis din grill har denne funktion.
3. Efter 30 minutter sprøjter du dine kamben første gang med Æblemost. Det gentager du alle 30 - 40 minutter de første 3 timer. Sørg for at der kommer godt med Æblemost på dine ben. Jeg bruger her en [Gloria Fodmaster F12\\*](#).

4. Efter 3 timer kan du slå din SuperSmoke funktion fra igen. men du skal ikke toppe med at sprøjte dine Kamben. Du gør det nu ca. 1 gang i timen i sted.
5. Efter 6 timer ved 105 grader skruer du din grill op på 120 grader og lader dine Iberico Kamben få lidt mere varme i ca 30 minutter.
6. Herefter kan du glaze dem med SwinesShine BBQ Glaze eller din egen favorit bbq sauce. Bruger du min Swineshine er 10 til 15 minutter nok til at du får en skinnenede overflade på dine ben. Og så er de faktisk allerede klar til servering.



OBS. Jeg anbefaler ikke at tilberede de her ben efter 3-2-1 metoden fordi de er ikke særligt stor. Og det vil gøre at du smadre deres fantastiske smag ved at brænde dem af over de 2 timer i indpakning.





**Iberico Sortfodes kamben uden BBQ Sauce efter 6,5 timer på Traeger Timberline L\***





**Sortfods iberico Kamben efter 15 minutter med Swine Shine Glaze ved 120 grader.**





**LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS**

## TIL FORHANDLER:

- Iberico Kamben - [TheMeatClub.dk](http://TheMeatClub.dk)
- Danish BBQ - Pineapple Punch BBQ RUB
- Danish BBQ- Swine Shine BBQ Glaze
- Gloria FoodMaster F12\*
- Traeger Timberline L: [Homeshop.dk](http://Homeshop.dk)\*
- Meater Stegetermometer - [Homeshop.dk](http://Homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](http://Backyardliving.dk)\*
- DJI Osmo Mobile 6: [Computersalg.dk](http://Computersalg.dk)\*

“ALLE LINKS MARKERET MED \* ER AFFILIATE LINKS /  
ELLER AFFILIEREDE LINKS (REKLAME). DETTE ER EN  
PERSONLIG ANBEFALING. YDERLIGERE INFORMATION  
FINDES [HER](#)