

Jack Daniels Honey BBQ Glaze

Hvis du går med drømmen om at trylle en nem BBQ glaze (glasur) til fks. [Beef Ribs](#), [Brisket](#), [Burnt Ends](#) eller andet lækkert fra grillen. Så prøv den her. Der skal ikke meget til for at skabe en fantastisk glaze. I denne opskrift har jeg brugt 3 ingredienser til at skabe en fantastisk BBQ glaze.

Jack Daniels Honey BBQ Glaze



Ingredienser Til Jack Daniels Honey BBQ Glaze

- 3 spsk. Beef Prime Rub [opskriften finder du her på bloggen](#)
- 2 spsk. Jack Daniels Honey
- 1 spsk. Madolie

Man kan med fordel benytte en Måleske

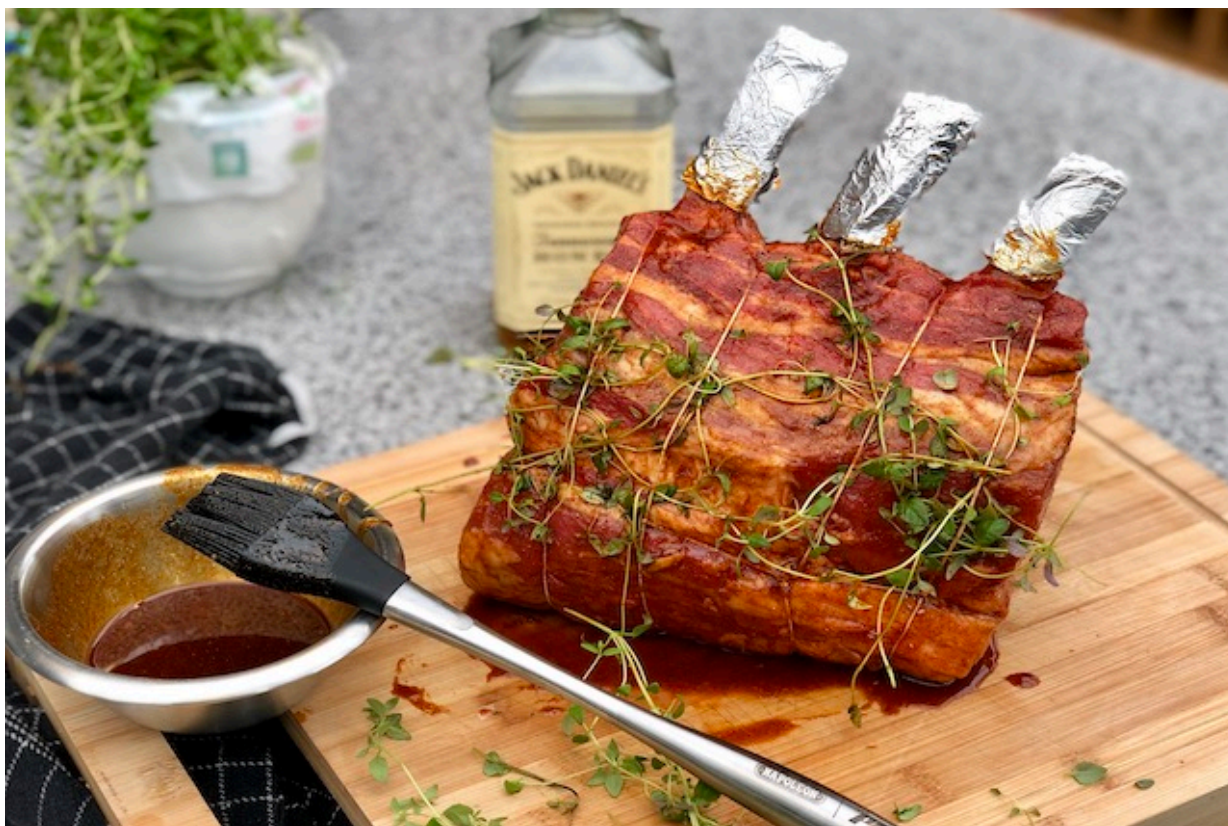
<https://boensen.com/beef-prime-rub-bbq-rub-krydderiblanding-til-oksekoed/>

Fremgangsmåde:

1. Alle ingredienser blandes godt sammen i en Rørskål.



2. Denne Glaze skal lige have lov at trække i 10 til 15 minutter inden den påføres kødet.



OBS. Kan opbevares op til 4 dag på køl i en lukket flaske eller beholder.

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette

kan være er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).

<https://boensen.com/red-hog-tennessee-den-bedste-bbq-sauce-til-ribs/>