

Magic Dust - BBQ-Rub - Grill Krydderi

Magic Dust BBQ Rub

Magic Dust er nok den mest kendte og populæreste BBQ Rub i hele verden. Denne krydderiblanding blevet opfundet i USA af Mike Mills "The Legend". Magic Dust er en universel krydderi blanding, der er egnet til næsten alle typer af kød. Magic Dust er ideel egnet til klassikere som spareribs og Pulled Pork "trukket Gris".

Magic Dust kan nemt blandes selv.

Ingredienser til Magic Dust Grill Krydderi

- 60g paprika (mild)
- 30g salt
- 56g rørsukker
- 30g sennep pulver
- 30g chili pulver
- 30g spidskommen
- 2 tsk sort peber
- 2 tsk hvidløgspulver
- 2 tsk cayennepeber

Man kan også vælge at lave sin egen marinade af Magic Dust.

En Marinade er når man blander krydderier i olie og derefter mariner det kød du gerne vil grille du kan læse mere om [Marinader her](#).

Har man ikke tid eller mod på at lave din egen krydderi blanding så kan du finde færdig blandet BBQ Rubs og Saucer i min lille [webshop](#) her på siden.