

# Peber Crustet Ball Tip på Traeger grill

Som jeg allerede tidligere skrev i min tidligere indlæg [Ball Tip med Champignon Sauce](#), sidder Ball Tip nær hoften, vejer i gennemsnit omkring 1 kg og består af 3 individuelle muskler, 2 større og en lille, som kan grilles i ét stykke eller man skiller dem af. Smagen af de enkelte muskler minder om en blanding af steak og roastbeef, selvom konsistensen er mere i retning af roastbeef. I denne opskrift griller vi BallTip i et stykke. den får en lækker peber kruste lige som man kender fra pebersteaks. Formål med denne Peber Crust er at den fremhæver Ball Tips smag.

## Ball Tip med en lækker peberkruste

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

max 180 min.



## Ingredienser til en Peber Crustet Ball Tip

- 1 Ball Tip på ca 1kg [fra TheMeatClub.dk](http://TheMeatClub.dk)\*
- [Steak Seasoner](#)
- [Steak Crust](#)
- mild sød Sennep



**Fremgangsmåde sådan laver du en fantastisk smagende Ball Tip**

## I køkken

1. Start med at skylle din Balltip under rinde vand så du får alt snask fra vacuum indpakning skyllet af.
2. Så trimmer du den hurtigt for sener og løst fedt. der hænger.
3. Derefter smører du den ind en mlid sød sennep.
4. Nu laver du en peber blanding af [Steak Seasoner](#) og [Steak Crust](#). Blandingsforhold er 50 /50.
5. Til sidst ruller du din Ball Tip i denne Peber blanding så du får en fin jævn lag peber på hele overfladen af din BallTip.







## Ved grillen

1. Start din [Trager Grill\\*](#) op ved indirekte varme og 140 grader.
2. Når grillen er færdig med at køre Preheat og har nået de 140grader

skruer du temperatur ned til 100grader.

3. Husk at komme dit Grilltermometer i din BallTip. Jeg har brugt min [Meater +\\*](#).
4. Når denne temperatur er nået kommer du din Baltip ind i grillen og lukker låget.
5. Nu indstiller din Grill termometer til en kernetempertur på 58 grader.
6. Når Din Balltip når en temperatur på 50 grader. skruer du grillen op til 160 grader. og griller den færdig til den har nået de 56 grader i kernetemperatur.
7. Når denne er nået tager du din Ball tip ud ad grillen. og lader den hvile i små 20 minutter. inden den er klar til udskæring.











**Peber Crustet Ball Tip med grillstegte Kartoffler og Whiskysauce**



## LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:

- [Danish BBQ - Steak Seasoner](#)
- [Danish BBQ - Steak Crust](#)
- BallTip: [TheMeatClub.dk\\*](#)
- Traeger Pro serie : [Homeshop.dk\\*](#)
- Meater +: [Homeshop.dk\\*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk\\*](#)
- 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](#).