Røget Vandmelon – Der ligner kød

Røget Vandmelon som skulle smage af kød. Denne video er blevet postet mangegange sidste år på Facebook. Og jeg har siden faktisk spekuleret over hvorfor i hulen skal man ryge en vandmelon. Over 8 timer for at få den til at se ud som en Skinke. OK tænkte jeg det skal prøves. Der er efterfølgende dukket en del opskrifter op på diverse fora i USA. Og ud af de opskrifter har jeg fundet frem til denne her version efter 4 forsøg som. Jeg har lavet denne Smoked Watermelon på min Traeger Timberline 850.

Det var denne video, som kørte i medierne og på facebook.

Røget Vandmelon – Opskrift på Smoked Watermelon

til 4 portioner.
forberedningstid ca. 15timer. tilberedningstid:ca. 9 timer.

I den originale opskrift bruger man også Aske under tilberedening det har jeg ikke gjort. Asken skulle give en mere læder agtig overflad på ydersiden.



Ingredienser til Røget Vandmelon

- 2kg Vandmelon
- 4l Vand
- 3 spsk. Traeger VeggiRub
- 200ml Soyasauce
- 200ml BBQ Sauce
- 300ml mørk Øl
- Kirsebær træpiller

Fremgangsmåde på Røget Vandmelon

I Køkken



1. Du starter med at skære en lidt af bunden på din vandmelon. Så den kan stå oprejst. Det gør det nemmer at skrælle den helt ind til kødet.



2. Derefter stiller du den oprejst hen og begynder at skrælle den stille roligt og ikke for dybt. Kun så meget at man lige kan se dennes frugtkød.



3. Det gør du hele vejen rundt til den er helt skrallet.



4. Når det er gjort finder du en stor gryde og kommer 4 liter vand i den, efterfølgende hælder du dine 3 spsk. med Traeger Veggie Rub i gryden og blender det hele godt rundt. Tilsidst kommer du din vandmelon helt forsigtigt ned i denne gryde.



5. Du kommer et låg på gryden og lader din Vandmelon trække i 12 timer. Efter de 12 timer er gået tager du Vandmelonen op af denne lage og stiller den på et fad og lader den lufttørre i 4 timer.



ved grillen

1. Du starter din Pelletgrill op og indstiller den til 100 grader Jeg har aktiveret SuperSmoke på min Traeger Timberline. Har din Pellet grill ikke SuperSmoke så skal du regne med at røgetiden bliver ca. 3 timer længer.



2. Når grillen kører stabil på de indstillede 100 grader skal din vandmelon 6 timer forblive i røgen. Har du ikke SuperSmoke funktionen i din Træpillegrill skal du lade din vandmelon forblive 9 timer i grillen.



3. Efter de 6 eller 9 timer er gået er det på tid til at tage din Vandmelon ud ad grillen. Imens skruer du din Pellet grill op på 165 grader.
4. Nu er det på tid til at skære i din vandmelon så den får et mønster af et net som sidder om en skinke, når man køber den i den lokale



Supermarked.

5. Imens din Vandmelon lige hviler på skærebrættet laver vi hurtigt marinaden. Hertil skal vi bruge 200ml Soyasauce, 200ml BBQ Sauce og 300ml mørk øl. Det hele blendes godt sammen.
6. Nu finder du en støbejernspande frem eller et andet ildfast fad du har til hånden. Placerer din Vandmelon i panden og hælder din marinade



henover.

7. Og så sker det indtil nu var det hele faktisk ganske enkelt. Men nu kræver det din tid fordi du skal ud og pensle din vandmelon alle 15 minutter i 3 timer



8. Efter de 3 timer er gået vil du møde dette syn. Som er alle pengene værd. For man bliver virkelig lidt i tvivl om, om det virkelig er en vandmelon eller en glaseret skinke der ligger der på grillen.



9. Efter i alt 9 timer på grillen er den her Vandmelon klar til servering. Dog skal den lige skæres ud i tynde skiver lige som når man skærer en skinke. Prøv se den her fantastisk rød farve og dennes mørke skorpe.



Røget Vandmelon – konsistens og smag

Vandmelonens konsistens er faktisk som røget filet. Den ligner den også lidt med de lyse åre i frugtkødet. Jeg ved ikke om det er synet der snyder smagsløgene her for den her vandmelon smager lidt af Røget filet men den er sød. Så hvis du er til sødt er du helt sikkert vild med den. Min kop te er det ikke. Dog syntes resten af familien at det smager godt. Så det må være op til dig nu om du kan lide det eller ej. Hvis ikke andet er det da en fed party gag, når gutterne kommer på besøg;)



Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. til Forhandler:

- **Traeger Timberline 850 D2: Backyardliving.dk***
- **Traeger Veggie Rub: Homeshop.dk***
- **Traeger Støbejernspande: Backyardliving.dk***
- **Napoleon Skærbræt og Kniv: Backyardliving.dk***

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