

Spider Steak - Kaldes også Edderkoppen

Spider Steaks er kendt herhjemme under navnet Edderkoppen. Edderkoppen kommer fra nøglebenet på grisens bagparti. Det her er et meget unik stykke grisekød som er total undervurderet. Dennes mørkerød farvede kød, kombineret med den dyb og intens smagsoplevelse gør Spider Steaks til en af de fineste udkæringer på grisene.

Edderkoppen en hurtig velsmagen Spider Steak

Portioner:

3 personer.

Forberedelsestid:

25 min.

Tilberedningstid

max 10 min.



Ingredienser til Spider Steak

- 1 Spider Steak “Edderkoppen” per person. De kan købes hos Steak.Out.dk* og Ladegaard-duroc.dk*
- [Steak Seasoner](#)
- [Steak Crust](#)
- fed hvidløg
- smør

Fremgangsmåde sådan laver du en Spider Steak

I køkken

1. Start med at skylle din Edderkoppen Steak.
2. Derefter drysser du det med et tynd lag af [Steak Seasoner](#)
3. Nu skærer du lige en hel hvidløg midt over og det var alt der skulle forberedes. □



Ved grillen

1. Du skal bruge en støbejernsplade eller en pande til det her.
2. Start din Grill op ved direkte varme under støbejernspladen. Jeg har her brugt min [Napoleon Prestige Pro 500*](#)
3. Efter 15 til 20 minutter ved direkte varme er din Støbejernsplade klar til at lave Spider Steaks.
4. Nu kommer du lidt smør på din Støbejernsplade og ligger de to halverede hvidløg direkte på støbejernet.
5. Så er det tid til at du kommer dine Edderkoppe Steaks på grillen.
6. De skal grilles 2-3 minutter per side ved høj direkte varme. Jeg fortrækker det let rosa.
7. Når du er færdig med at branke dem af skal de lige hvile 5 minutter inden servering. Så snart du har taget dit Kød af grillen drysser du det med et tynd lag [Steak Crust](#).
8. De serveres ved at skære dem ud i tynde skiver.

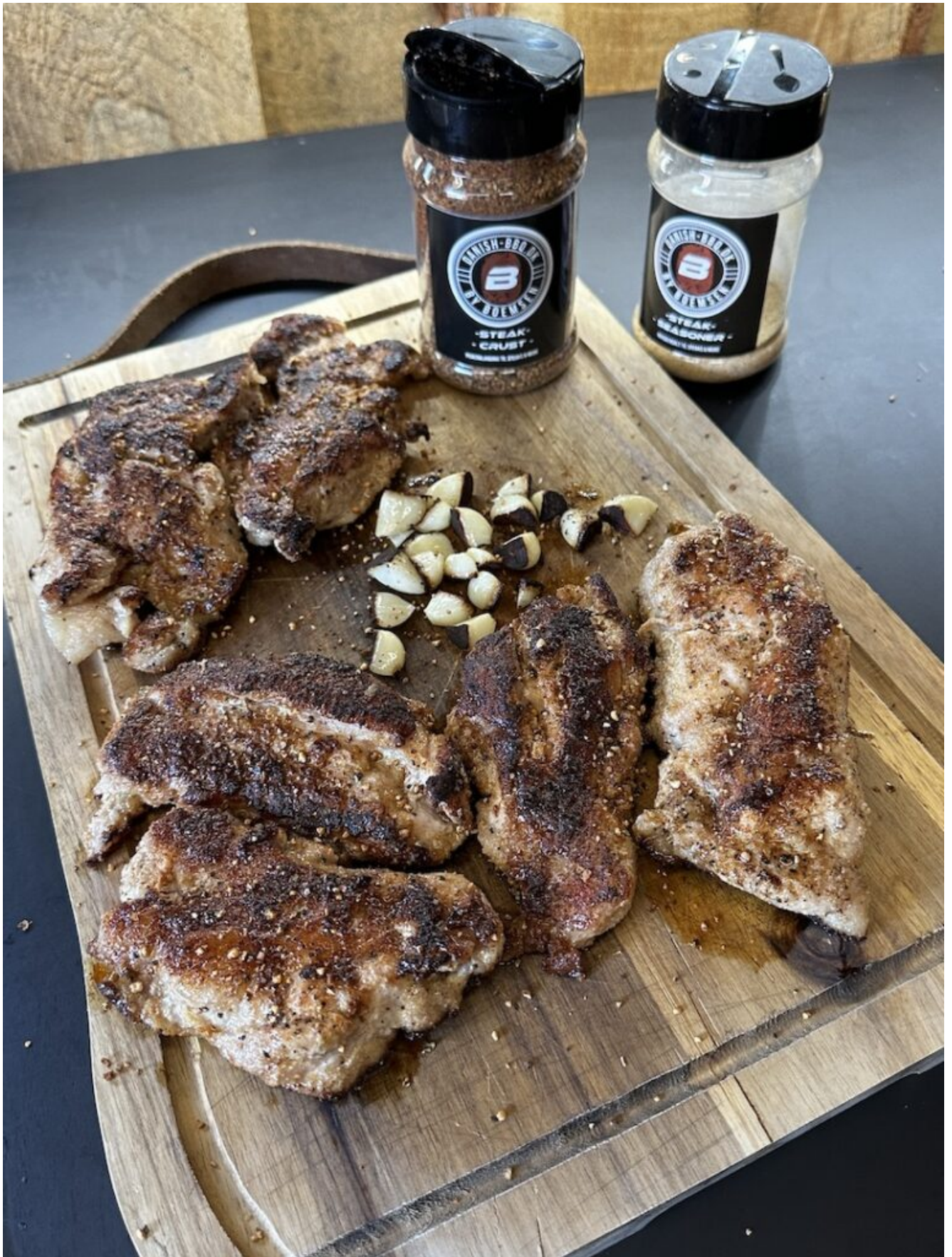
Jeg lover dig du får her en fantastisk smagsoplevelse som man helt sikkert

gentager. Spider Steaks er en meget nem og hurtigt måde at trylle en fantastisk Steak på bordet.











[Coleslaw - klassisk amerikansk coleslaw](#)



Coleslaw er primært rå hvidkål der er hakket, som er oftes tilsat revet gulerod. Der findes virkelig mange forskellige variationer af coleslaw for eksempel med ananas, æble eller rødkål. Men den klassiske amerikansk version består kun af hakket rå hvidkål og revet gulerod..... [Læs Mere...](#)

Grilled Spider Steak med frisk hjemmelavet coleslaw og friturestegt bagekartoffel



LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL

FORHANDLER:

- Spider Steak: Ladegaard-Duroc.dk*
- [Danish BBQ - Steak Seasoner](#)
- [Danish BBQ - Steak Crust](#)
- Napoleon Prestige Pro 500: 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](#).