Stegt Flæsk – på træpillegrill, sådan gør du

En hurtig lyn opskrift over hvordan man laver Stegt Flæsk på en træpille grill. Stegt flæsk er Danmarks Nationalret og det er seriøst ikke svært at lave og slet slet ikke hvis man har en Pelletgrill.

Stegt Flæsk – sådan laves det på en Traeger Proserie 22

til 2-3 Personer
tilberedningstid: 60 minutter

Stegt Flæsk

Jeg har lavet Stegt flæsk op til flere gang på min ***Traeger Proserie 22****. Og det er simpelthen bare så nemt. Man skal dog lige sørge for at drypbakken og grillen er rent og der er kommet nyt folie på Drypbakken. Så spiller det max, og jeg garanterer dig for at det er det bliver det bedste Stegt flæsk du har smagt til dags

dato. For man kan nemlig godt smage de er tilberedt over træ. Hvis du gerne vil vide mere om min Traeger Proserie 22 kan du læse om den ***her***.

https://boemsen.com/traeger-pro-series-22-pellet-grill-unboxing/

Ingredienser til Stegt Flæsk på Pillegrill

- 3 Pakker Flæsk i skiver
- Aioli Peber Salt Blanding (***opskriften finder du her***)

Fremgangsmåde på Stegt Flæsk på Træpillegrill

- Du starter med at starte din træpillegrill op på High.
- Imens den kravler op på den de +200 grader Kommer du den Aioli Peber saltblanding på dine flæske skiver, og lader dem lige trække til grillen har 190 grader.
- Når de 190 er nået kan du faktisk komme dine Flæske skiver i grillen og lukke låget igen. Men den skal være indstillet på High.

- Nu vil der gå små 45 – 50 minutter til de er klar til servering.

Det var ikke så svært og smagen er virkelig i en liga for sig selv. Dog skal du være opmærksom på at Grillen skal være rent inden du laver Flæsk i den, for at undgå en fedtbrand. det samme gælder efter du har lavet Flæsk. Her skal du så også gøre den rent for der drypper meget fedt ud flæsket.

Serverings tip til Stegt Flæske.

Gammeldags Persillesovs og friske Kartofler. Opskrift på Gammeldags Persillesovs finder du ***her***.

https://boemsen.com/gammeldags-persillesovs-nemt-lavet/

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