

Stegt flæske fra Webers 2 i 1 holder som en lege.

Danmarks national ret er jo som alle ved stegt flæske med persillesovs. Men det er ikke alle der får den 100% hen hvert gang. Så de bliver både sprød smager godt og ligner en Million. Jeg har her den ultimative smagsoplevelse til jeres flæske. Det eneste du skal bruge er 2 krydderi blandinger fra Ankerkraut, så er du på den sikre side og din flæsk smager som aldrig før. Jeg har fåede lov til at afprøve den her variant på Weber Camp i Give i lørdags, og mange spurgte hvad det var kryddered med, at jeg nu har valgt at poste lidt billeder til jer her så alle andre som ikke var med til Weber Camp 2016 også får glæden af det.

De to krydderier du skal bruge er Aioli Saltblanding og 9 Peber Symfoni.



Det er nemt du starter med de to krydderier her og flæsk, drysser dem først med Aioli salt og så med 9 Peber på bække sider.



Derefter placeres de i Webers 2 i 1 holder, lidt vand ca 3dl i fadet så er det nemmer at gøre fadet rent og dit svær bliver sprød mens kødet bliver dejligt saftig og ikke tørre ud.

Webern gøres klar til indirekte varme ved 220-235grader.

Det tager ca. 45-60min det kommer an på tykkelsen af kødet.



Billedet her er taget efter 40 min. Så jeg lod dem lige få de sidste 15 min ekstra □
Billede 2 og 3 er taget på Weber Camp.

Sådan så de ud after 60 min, dejlig sprøde og stadig saftig som du kan se.
Aioli Salt og 9 Peber Symfoni smager simpelthen fantastisk til stegt flæske.

