Swineapple – en eksotisk svineri fra grillen

Swineapple er en af de gamle BBQ klassiker som jeg har lavet for nogen år tilbage. I denne Swineapple opskrift får du en detaljeret fremgangsmåde på hvordan du går i krig med en gang Eksotisk svineri. Swineapple er faktisk ikke andet end Bacon, Svinemørbrad, Ananas og BBQ- Sauce. Jeg laver min Svineapple BBQ Sauce selv ud af få grund ingredienser som alle har hjem.

Swineapple – Svinemørbrad, Bacon og

Ananas

til 2 personer.
forberedelsestid: 15 min. tilberedningstid: 1,5 time ved 160 grader

Ingredienser til Svineapple:

Svineapple:

- 1 Ananas
- 400g Svinemørbrad
- Bacon

Svineapple Sauce:

- ½ finthakkede Løg
- overskydende ananas inkl. saft
- 2 fed Hvidløg
- 1 tsk. røget Paprika
- 1 tsk Paprika Edelsüss
- 1 tsk. Pebermix
- 1 tsk Salt
- 2,5dl Æblejuce
- 1 tsk. Tabasco
- 1 tsk Worcestershire sauce
- 4 spsk. Ketchup

Svineapple BBQ Sauce – opskrift på Ananas BBQ Sauce

- Du kommer alle ingredienser, ½ finthakkede Løg, overskydende ananas inkl. saft, 2 fed Hvidløg, 1 tsk. røget Paprika, 1 tsk Paprika Edelsüss, 1 tsk. Pebermix, 1 tsk Salt, 1 tsk. Tabasco, 1 tsk Worcestershire sauce, 4 spsk. Ketchup og æblejucen i en blender og purer det hele til en jævn væske.
- Derefter koger du din Sauce op i ca 20 min. og så er den klar til brug.

Fremgangsmåde – Sådan laver du en eksotisk Swinepple

1. Du starter med at skære toppen af din anans, 2-3cm fra bladdusken og udhuler din ananas, det går bedst med en spiseske. Derefter skræller du in Ananas.

2. Nu laver du et bacon net så den passer i højden med din ananas.

3. Du trimmer din Svinemørbrad og skærer den til så den passer ned i mitten af den udhullede ananas. Svinemørbraden skal sidde godt stramt i den. det vil sige den skal godt stoppes ind i åbningen. Man kan vælge at marinere sin Svinemørbrad i BBQ Saucen men det er ikke nødvendig fordi vi Pensler Bacon nettet med BBQ Sauce lige inden den er færdig.

4. Nu ruller du din Annans ind i dit Baconnet. Her skal du være ops på at den skal rulles stramt ind.

5. Du stiller din Bacon svøbt ananas ind i Grillen, som du har indstillet til 160 grader. Her har jeg benyttet mig af min ***Traeger Proserie 22****. Som tilføjer det hele en gang velsmagende røg under tilberedning. Du kan læse mere om mine traeger under "***MIN TRAEGER***" her på siden.

6. Din Swineapple er færdig når din bacon er dejlig sprød, der vil gå ca 1-1½ time.
7. Som afslutning pensler du din Swineapple med din hjemme lavede Swineapple BBQ Sauce og lader den lige karamellisere i yderlige 20 min.

Swineapple – en eksotisk Svineri