

Tomahawk Steak - Whisky Style Opskrift

Denne Tomahawk Steak Opskrift indeholder kun få ingredienser. Det eneste der skal til er en Tomahawk Steak til to personer, whisky, SteakSeasoner og æblejuice. Det er alt du skal bruge til at fremtrylle denne farve og en mega lækker smags oplevelse.

Whisky Tomahawks på Traeger Timberline L

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

45 min.

Tilberedningstid

max 180 min.



Ingredienser til Whisky Tomahawks

- 2 stk. Tomahawk Steak "[købt hos MeatClub.dk](http://købt.hos.MeatClub.dk)"
- [Steak Seasoner](#)
- Whisky
- Æble Most eller Juice

Jeg fortrækker Æblemost da den ikke er så sød som Juicen.



Fremgangsmåde sådan laver du en fantastisk Tomahawk Steak

I køkken

1. Start med at skylle din tomahawk steak efter du har pakket den op og lade den lige ligge et par minutter på dit spækbræt.
2. Derefter kommer du det i en frysepose der sidder stramt im kødet med kødet nedad i posen og fylder den derfter med ca 10cl Whisky. Nu lader du din Steak trække i den whisky i ca 30 minutter. I mens starte du din grill.
3. Efter de 30 minutter er gået tager du din Steak op af posen og drysser denne med Steak Seasoner. Vi skal bruge Whiskyen om lidt igen.

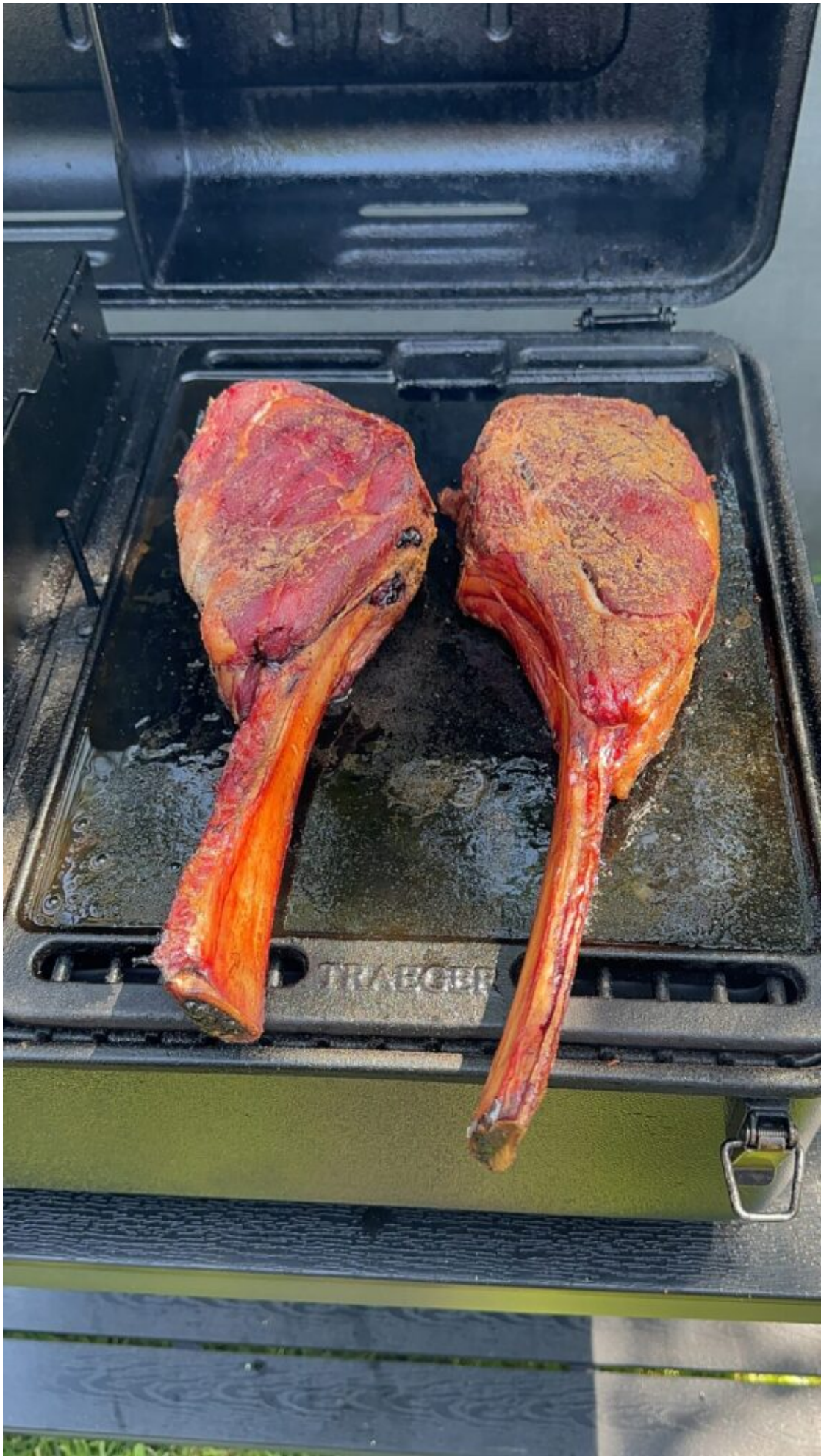






Ved grillen

1. Start din Traeger grill ved 140 grader. og når den har lagt der stabilt i 5 minutter skruer du temperaturen ned til 105 grader. Har din Traeger grill Super Smoke funktionen aktiverer du denne. Jeg har brugt den nye [Traeger Timberline L*](#) i denne opskrift.
2. Nu kommer du din Tomahawk på den øverste rist i grillen og placere et foliebakke med whiskyen fra fryseposen lige under din Steak. Og lukker låget.
3. Efter 1 time ved 105 grader og Super Smoke er det på tid at du sprøjter din Tomahawk Steak med æblemost eller juice. Sørg for at sprøjte så meget Juice på den at saltcrusten løsner sig af din Tomahawk. Denne proces gentager du 3 gange med 15 minutters mellemrum.
4. Derefter skruer du op for temperaturen til 120 grader. Kommer et Stegetermometer i kødet og lader den grille til en kernetemperatur på 54 grader.
5. Når denne kernetemperatur er nået tager du Tomahawken af grillen og lader den hvile i 15 minutter.
6. Derefter skal den lige have en tur på en stegeplade eller en pande for at den kan få en fantastisk stege kruste udvendig. Jeg har brugt her min [Traeger Ranger*](#) hvor den blev brunet på hvert side i 4 minutter direkte på støbejernspladen.
7. Når det er gjort kommer den tilbage i [Traeger Timberline L*](#) ved keep warm for yderlige 20 minutter. Det er nemlig her den får den gyldne whisky rød farve.





Tomahawk Steak med en ritigt flot whisky gylden farve





LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- Tomahawk Steak - TheMeatClub.dk
- [Danish BBQ - Steak Seasoner](#)
- Traeger Timberline L: Homeshop.dk*
- Traeger Ranger: Homeshop.dk*
- Meater Stegetermometer - Homeshop.dk*
- Napoleon Skærebræt: Backyardliving.dk*
- DJI Osmo Mobile 6: Computersalg.dk*

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