

Tornado Kartoffler - Horny Bacon Kartoffel Twister

Tornado Kartoffler findes der en del opskrifter af. Nogen er med Parmesan andre er med Rasp. Med andre ord det er kun din fantasi der sætter grænsen her. I min Tornado Kartoffel opskrift har jeg brugt min egen Horny Bacon BBQ Rub. Som giver den et fantastisk tvist af sprøde kartofler og Bacon smag.

Horny Bacon Kartoffel Twister

til 6 portioner.

forberedelsestid ca. 30min. tilberedningstid: ca. 60 minutter.



Tornado Kartoffler - Horny Bacon Kartoffel Twister

Ingredienser Til Tornado Kartoffler

- 12 Kartoffler
- madolie

- [Horny Bacon BBQ Rub](#). kan købes hos [Steak-out.dk*](#)
- træ grillspyd
- Allubakke eller ovnfast fad

Fremgangsmåde sådan laver man Tornado Kartoffler

1. Du starter med at skylle alle dine kartofler og derefter kører du træspyden igennem alle dine kartofler på den lange side.



2. Derefter tager du et kokkekniv, holder det omvendt med klingens opad og drejer din kartoffel med lidt hen over kniven. Det kræver lidt øvelse, men når man har fundet fidusen er det ganske nemt. Og til sidst trækker du dine kartofler forsigtigt fra hinanden så de ligner dem på billedet.



3. Det gentager du nu ved alle dine Kartoffler.



4. Når dette er er gjort ved alle kartofler finder du en allubakke eller et ovnfast fad frem og ligger dem således at de hænger frit over fadet. Og pensler dem godt med Madolie. Og drysser dem med Horny Bacon BBQ Rub. Eller din yndlings BBQ krydderi.



5. Nu skal de på grillen ved indirekte varme ved 160 grader i ca 60 minutter. Jeg har benyttet mig af min [Traeger Timberline 850*](#).
6. Efter små 65 minutter var mine Tornado Kartoffler - Horny Bacon Kartoffel Twister klar til servering.



Jeg serverede dem til nogen lækre Cote de Boeufs og Rib Eyes fra [Steak-ou.dk*](#) sammen med Bacon Rosenkål og hjemmelavet Whisky Sauce.



Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Traeger Timberline 850: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Traeger Æble Træpiller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Danish BBQ - Horny Bacon: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Allubakker fra Napoleon: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Grillspyde fra Cook-it: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*

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