

Røggrillet dyremørbrad

1-2 dyremørbrad

Rapsolie koldpresset

Lidt revet citronskal Ø.

Groftkværnet pebermix

Kværnet rosa stensalt fra Himalayabjergene

Mørbradene afpudses og gnides med olie.

Drys med citronskal, lidt pebermix og salt.

Når grille er klargjort, sættes en lille foliebakke med bøgsmuld direkte på de varme briketter.

Læg låget på og når bøgsmuldet røger, lægges mørbradene på indirekte stegning.

Mørbradene skal kun have få minutter på grillen.

Vend mørbradene så de bliver grillet på begge sider.

De må gerne være rosastegte.