



Rinkebys gårdsgriskarré med ölglaze

1 kg Rinkebys gårdsgriskarré hel bit

Ev. 1 msk rapsolja

Glaze

2 msk vitvinsvinäger

1 dl öl

½ dl honung

2 tsk paprikapulver (gärna stark)

1 tsk spiskummin

2 tsk salt

½ dl koncentrerad kalv eller kycklingfond

Värm ugnen till 200 °C eller tänd grillen enligt instruktionerna nedan. Blanda under tiden ingredienserna till galzen i en liten kastrull och låt det koka upp under omrörning. Sänk värmen och låt glazen sjuda utan lock i ca 15 minuter.

Olja in botten på en ugnsfast form och lägg karrén i formen. Pensla ett tunt lager av glazen runt om karrén. Låt karrén baka i mitten av ugnen. Pensla karrén med glaze var 10:e-15:e minut. Baka karrén tills innertemperaturen når ca 77 grader ca 1,5 timmar. Ta ut karrén och låt den vila i ca 15-20 minuter innan servering.

Detta recept fungerar utmärkt för grillen. Grilla på indirekt värme i ca 45-60 min och glazea därefter köttet i flera lager under resten av grillningen.



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800