



SPICY RUB VILDSVINKARRÉ MED BBQ SÅS

INGREDIENSER: BBQ SÅS

1 st	Rödlök	1 dl	Japansk soja
1 st	Morot	2 msk	Rödvinvinäger
½ st	Fänkål	1 dl	Rörsocker
1 st	Solovitlök	3 dl	Krossade tomater
½ st	Röd chili	1 st	Spetskål/färskvitkålhuvud
1 msk	Korianderfrö		Worchestershiresås
1 msk	Rökt paprikapulver		Olivolja,salt,peppar

BEREDNING: BBQ SÅS

1. Skala och hacka ner lök, morot och fänkål i ca 0,5-1cm tärningar fräs i olivolja.
2. Strimla ner vitlöken och chilin och lägg ner bland grönsakerna.
3. Lägg nu i resterande ingredienser i kastrullen och koka i 10-15 min
4. Smaka av och mixa ev lite med en stavmixer.

INGREDIENSER: KARRÉ

600 g	Vildsvinskarré		
1 msk	Curry	1 msk	Grönpeppar
1 msk	Spiskummin	1 msk	Senapspulver
2 msk	Chiliflakes	1 msk	Rökt paprika

BEREDNING: KARRÉ

1. Mortla kryddorna till en grov kryddmix,Klappa in kryddmixen i köttet och grilla!
2. När en kärntemperatur på +65-70 grader uppnåtts, ta bort den och låt vila öppet i ca 15 min
3. Skär upp och servera med Bbq såsen och grillad spetskål.